I QUADERNI

BIMESTRALE - N.33 - 2016 - € 5,40

Alla milanese,
alla bava, con la verza
o con i fichi secchi e il gorgonzola.
Tante ricette, classiche e più creative, e
le tecniche di scuola per preparare risotti perfetti.

AL.MA MEDIA S.R.L.
Via Tenuta del Cavaliere 1
Centro Direzionale CAR - Edificio A
00012 Guidonia Montecelio (RM)
tel. +39 06.89676008 fax +39.06.89676000
alma.desk.food@almamail.tv

I QUADERNI Alice Cucina

PRESIDENTE E AMMINISTRATORE DELEGATO Ermanno Ruscitti
RESPONSABILE AMMINISTRATIVO Cinzia Perugini
Corrado Azzolini – corrado.azzolini@almamail.it
Luciano La Tona – luciano.latona@almamail.it
RELAZIONI ESTERNE
Giacomina Valenti – giacomina.valenti@almamail.it

DIRETTORE RESPONSABILE
Valter La Tona
VICEDIRETTORE
Giulia Macrì - giulia.macri@almamail.it
CAPOREDATTORE
Francesco Monteforte Bianchi - francesco.monteforte@almamail.it
REDAZIONE
Emanuela Bianconi - emanuela.bianconi@almamail.it
REDAZIONE TESTI
Muriel Lucchese
SEGRETERIA DI REDAZIONE
Chiara Orati - chiara.orati@almamail.it
Marta Koral - marta.koral@almamail.it
IMPAGINAZIONE
Valentina Gaffi

FOTO
A.Adams; E.Andreini; A.Aravini; C.Bellasio; I.Beretta; F.Brambilla; C.Caucci; S.Censi; C.Cucinelli; A.De Santis; D.Di Rienzo; A.Favara; C.Gargioni; L.Lupori; E.Perfido; M.Rella; V.Repetto; A.Romiti; S.Sainaghi; B.Santoro; S.Serrani; M.Sjöberg; N.Valdisteno; S.Verbert.

FOTO COVER
E. ANDREINI

RICETTE
M.Bacherini; M.Bianchessi; G.Bigazzi; F.Campoli; M.E.Curzio; S.Fagioli; C.Manzi; E.Marchetti; L.Messeri; G.Nalon; F.Nonis; G.Nosari; V.Perin; D.Persegani; M.Poggi; M.Ravasini; M.Rossetti; C.Sadler; S.M.Teutonico; P.Tizzanini; R.Valbuzzi; U.Vezzoli; L.Vicentini.

CONCESSIONARIA ESCLUSIVA
POSTER PUBBLICITÀ E P.R.
Via Angelo Bargoni, 8 - 00153 Roma
tel. +39 06.68.89.69.11 - fax +39 06.68.89.69.39
poster@poster-pr.it

STAMPA
NUOVO ISTITUTO ITALIANO D' ARTI GRAFICHE S.P.A.
Via Zanica 92 - 24126 Bergamo
tel. +39 035.329.1

DISTRIBUTORE M-DIS: DISTRIBUZIONE ITALIA
M-DIS Distribuzione Media Spa
via Cazzaniga, 19 – 20132 Milano – tel. +39 02.25.821

FINITO DI STAMPARE SETTEMBRE 2016

SERVIZIO ABBONAMENTI
Informazioni: tel. 039.999.15.41- fax 039.999.15.51
Orari: 9-13/14-18 dal lunedì al venerdì

Reg.Trib. Roma N° 47/2011 del 17 febbraio 2011

SULLA CRESTA DELL'ONDA

Origini così remote da perdersi nel tempo, il risotto prima che una pietanza va considerato, innanzitutto, come un metodo di cottura. Non importa quali siano gli ingredienti che accompagnano il riso; il segreto di questa preparazione si cela esclusivamente dietro quattro passaggi "magici": preparazione del soffritto, tostatura, cottura e mantecatura. E, quasi come avviene al ranocchio che si tramuta in principe, grazie a queste fasi il riso, dal sapore delicato e definito al tempo stesso, si trasforma in uno dei grandi classici della cucina italiana. Infatti, anche se generalmente associato alla tradizione gastronomica del nord, questo primo piatto ha saputo conquistare le tavole di tutta la penisola; declinato in mille varianti può essere preparato con carne, pesce, formaggi, ortaggi e verdure di ogni genere; ma gli abbinamenti non finiscono qui: largo allora anche alla frutta e ai petali di fiori! Le opportunità di dare sfogo alla propria creatività e di stupire i propri commensali sono praticamente infinite. Ed è proprio la possibilità di aggiungere un tocco personale, senza compromettere il risultato finale, a rendere ogni singola preparazione, da quella realizzata da uno chef stellato a quella proposta per pranzo da una mamma ai suoi bambini, unica e speciale. Il risotto è, quindi, il piatto più adatto per chi vuole liberare la propria fantasia ai fornelli; senza, però, mai perdere di vista l'obbiettivo finale: riuscire a ottenere la consistenza perfetta che permette di servire il piatto "all'onda". E così, come i surfisti alla ricerca dell'onda perfetta, tutti gli appassionati di risotti inseguono la loro onda…un'onda di bontà.

La Redazione

RISOTTI CHICCHI DI BONTÀ

Alla milanese, alla bava, con la verza
o con i fichi secchi e il gorgonzola.
Tante ricette, classiche e più creative, e le tecniche
di scuola per preparare risotti perfetti.

Risotti - chicchi di bontà
SOMMARIO

Mangiateli con gli occhi!

Pre-scuola

Scuola di cucina

Risotti "armonie di terra"

Risotti "profumo di mare"

Risotti "note di formaggio"

Mangiateli con gli occhi!

Risotti "sapori della natura"

Risotti "2 volte buoni"

Sua Maestà il Risotto

Un cereale conosciuto e consumato in tutto il mondo, il riso, e la tradizione culinaria italiana: da questa unione nasce uno dei grandi classici del nostro panorama gastronomico, il risotto. Apprezzato in tutto il Paese, questo piatto richiede, a prescindere dalla complessità della ricetta scelta, una grande cura nelle varie fasi della preparazione. E l' obiettivo di questo volume è proprio quello di svelarvi tutti i trucchi per ottenere un risultato perfetto: dalla scelta della varietà di riso più appropriata, alla preparazione del brodo, la nostra pre- scuola vi aiuterà a comprendere i passaggi preliminari, comuni a tutte le ricette; spazio, poi, alla pratica con una scuola di cucina ricca di preparazioni impreziosite da step fotografici. E, dopo aver preso confidenza con il "protocollo" da applicare quando si ha a che fare con sua maestà il risotto, potrete dare libero sfogo alla vostra fantasia grazie ad una selezione di ricette che spaziano dalle più classiche alle più audaci; tutte rigorosamente suddivise a seconda degli ingredienti di base (carne, pesce, formaggi e verdure), per poter scegliere a colpo sicuro in base ai gusti dei vostri commensali. Gli elementi per realizzare piatti squisiti, dunque, ci sono tutti. E se avanza qualcosa? Niente paura, il vostro risotto si rifà il look trasformandosi in deliziosi supplì, fantastiche arancine o corposi timballi. Non resta, dunque, che seguire i nostri semplici consigli, aggiungendo un tocco segreto: tutta la vostra creatività.

Pre-scuola

- La scelta del riso - le varietà adatte alla preparazione dei risotti
- Un risotto perfetto in 4 mosse
- Un alleato indispensabile: il brodo

Come RISOlvere il problema della scelta

Il riso è uno dei cereali di base nel panorama alimentare mondiale. Il suo viaggio parte dall'Asia sud-orientale, dove è coltivato sin dalle epoche più antiche, e lo porta a raggiungere, col tempo, tutti i continenti. Le specie principali di riso sono:

Oryza glaberrima: di origine africana, si rivela molto resistente ai cambiamenti climatici e richiede meno cura rispetto alla specie asiatica; tuttavia i suoi chicchi sono estremamente fragili e questo li rende particolarmente soggetti a rottura nelle fasi di lavorazione industriale.

Oryza sativa: di origine asiatica, si suddivide, a sua volta, in tre sottospecie; l'Indica presenta chicchi lunghi e sottili ed è coltivata prevalentemente in zone dal clima tropicale; la Japonica, dai chicchi corti, arrotondati e ricchi di amido, è coltivata soprattutto in Giappone, Cina settentrionale, Corea, Egitto, Stati Uniti e Italia; la Javanica, dal chicco lungo e largo, viene coltivata maggiormente in Indonesia.

Come appena accennato, dunque, è la variante Japonica quella più coltivata in Italia. Nella zona della Valle Padana, in Piemonte e in Lombardia, questa specie, grazie ad un territorio pianeggiante, ricco di acque e dal clima non particolarmente soggetto a sbalzi, trova le condizioni ideali per il suo sviluppo; proprio queste condizioni hanno permesso all'Italia di diventare il primo Paese produttore di riso dell'Unione europea.

Il riso coltivato e lavorato nel nostro Paese viene suddiviso, secondo i criteri vigenti, in quattro macro categorie principali; ognuna di esse è, a sua volta, composta da numerose varianti che, per le loro caratteristiche intrinseche, sono più o meno adatte ai diversi utilizzi in cucina. Le macro categorie da prendere in esame sono:

Riso originario o comune: presenta chicchi corti e tondi e un colorito opaco e perlaceo; la sua resistenza alla cottura è abbastanza limitata e l'impiego più adatto in cucina è nella preparazione di minestre e di dolci.

Riso semifino: ha chicchi semilunghi, medio-grandi e dal colorito perlaceo. Rispetto al riso originario, resiste in misura maggiore alla cottura; per questo ben si presta ad essere utilizzato nella realizzazione di minestre che prevedono una cottura lunga e di specialità come i supplì o i timballi.

Riso fino: i suoi chicchi sono lunghi e fini, dalla tonalità quasi vitrea. La sua elevata resistenza alla cottura lo rende ideale nella preparazione di sartù, verdure ripiene e risotti.

Riso superfino: dai chicchi grossi e lunghi ha la maggior resistenza alla cottura; per questo è il più indicato in assoluto per i risotti.

Ciascuna di queste macro categorie, come precedentemente accennato, è composta da una serie innumerevole di varietà. Andiamo ad analizzarne più da vicino alcune appar

tenenti alla categoria fino e superfino, in considerazione del fatto che sono proprio queste varietà le più indicate ad essere impiegate nelle ricette che seguono.

Tra i risi fini segnaliamo:

Riso Roma

Il riso Roma, dal chicco grosso, è un tipo di riso che tiene poco la cottura. È caratterizzato da un'alta percentuale di amido che, generalmente, tende a cedere durante la preparazione. E' proprio questa sua caratteristica che lo rende un alleato perfetto per ottenere una mantecatura impeccabile. Il suo tempo medio di cottura è di circa 16 minuti

Riso S.Andrea

Il riso S. Andrea è molto utilizzato sia per la preparazione di risotti che di minestre; il suo successo è, senza dubbio, dovuto al mix di resistenza alla cottura e capacità di assorbire i condimenti che lo caratterizza. Si rivela ottimo anche per la preparazione dei dolci. La cottura richiede circa 16 minuti

Tra i superfini abbiamo:

Riso Arborio

Il riso Arborio rappresenta, assieme al Carnaroli, una delle varietà più conosciute sul mercato nazionale. Grazie ai suoi chicchi dalle grandi dimensioni, si presta molto bene alla preparazione dei risotti, dei quali semplifica la mantecatura. Questa stessa caratteristica, tuttavia, lo rende del tutto inadatto a fungere da base per la preparazione di dolci: in questo caso, infatti, è meglio preferire un riso i cui chicchi riescano a fondersi maggiormente a seguito della cottura, così da non permettere al palato di percepirli distintamente. Il tempo di cottura dell'Arborio, per ottenere un ottimo risotto al dente, è di 17 minuti.

Riso Baldo

Questo riso dai chicchi lunghi e cristallini è meno noto rispetto alle altre varietà; la sua capacità di tenere bene la cottura lo rende un ingrediente versatile e particolarmente indicato sia per la preparazione di risotti che di insalate. La sua cottura richiede circa 15 minuti.

Riso Carnaroli

Questa varietà è quella maggiormente impiegata in cucina per la preparazione dei risotti. I suoi chicchi grandi gli permettono di tenere la cottura in maniera egregia. La sua scarsa propensione a spappolarsi a seguito della preparazione (elemento di fondamentale importanza quando si cucina un risotto), ne rende sconsigliabile l'utilizzo nella realizzazione dei dolci. La cottura si realizza in circa 17 minuti.

Un discorso a parte va fatto per il Vialone nano; sebbene appartenga alla categoria dei risi semifini, infatti, le sue peculiarità lo hanno reso un ingrediente sempre più utilizzato nella preparazione dei risotti

Riso Vialone Nano: dai granelli grossi e tozzi, presenta un' ottima tenuta alla cottura e una notevole capacità di assorbimento dei condimenti. Per questo motivo, nonostante sia un riso semifino, molti chef lo utilizzano anche per le ricette di risotti. Il tempo di cottura è di circa 16 minuti.

Un risotto perfetto in 4 mosse

Preparazione del soffritto

Anche se può sembrare un passaggio banale, la preparazione del soffritto è fondamentale. Commettere errori durante questa fase, infatti, porta a pregiudicare il sapore finale del piatto. Gli ingredienti di base del soffritto sono cipolla, carota, sedano, erbe aromatiche; innanzitutto è preferibile utilizzare le verdure fresche piuttosto che quelle congelate, che nella maggior parte dei casi tendono a cedere troppa acqua in fase di cottura. Quando si prepara il trito, bisogna fare attenzione alle dimensioni: oltre a cercare di ottenere dei pezzi quanto più possibile omogenei, si deve verificare che i singoli elementi non superino le dimensioni dei chicchi di riso. La quantità di burro o olio, poi, non deve mai essere eccessiva e la fiamma deve risultare moderata, così da far appassire le verdure senza il rischio che brucino. Solo se fatto a regola d'arte il soffritto esercita la sua funzione di ingrediente base senza rischiare di sovrastare il sapore del risotto (**foto A**).

Tostatura

È la prima fase della preparazione a coinvolgere anche il riso e si realizza in un tempo compreso tra i 40 secondi e i 2 minuti, grazie all'utilizzo di una fiamma vivace. La sua brevità non la rende affatto una fase di scarsa importanza. Essa serve, infatti, a dilatare i pori del riso, permettendogli di rilasciare l'amido. È durante la tostatura che, generalmente, si aggiusta il piatto di sale e pepe (**foto B**).

Cottura

Questo passaggio si realizza aggiungendo al riso il brodo. È molto importante che il brodo venga aggiunto in maniera graduale, mano a mano che quello precedente inizia ad essere assorbito, in modo tale che il riso non risulti mai asciutto. È altresì fondamentale mantenere i brodo sempre bollente, per evitare che il riso subisca brusche variazioni di temperatura. Per quanto riguarda il tipo di composizione da prediligere, in linea di principio, è bene che il brodo sia realizzato con gli stessi ingredienti della ricetta che si sta eseguendo. Dunque, sceglierete un brodo di carne nelle ricette di terra, un brodo vegetale per quelle di mare e per quelle con verdura. Per i piatti che già di per sé presentano un sapore deciso è, inoltre, possibile utilizzare il cosiddetto "finto brodo", ovvero un brodo vegetale nella sua versione ridotta, realizzato solo con l'uso di carota, cipolla e sedano (**foto C**).

Mantecatura

È l'ultima fase di preparazione del piatto; si realizza a cottura ultimata con l'ausilio di ingredienti come il burro e il parmigiano. La cosa fondamentale in questo passaggio è il perfetto equilibrio tra elemento solido e liquido. Solo questo bilanciamento rigoroso permette di ottenere il cosiddetto risotto all'onda: un risotto i cui chicchi risultino amalgamati e cremosi (**foto D**).

Un'onda di bontà

Il risultato di una mantecatura perfetta è quello che porta a ottenere il risotto all'onda. Questo termine designa il movimento che i chicchi devono seguire (simile a quello dell'onda del mare) se si inclina il piatto da portata. Se ciò avviene, infatti, significa che il risotto non è né eccessivamente asciutto né troppo acquoso.

A

B

C

D

Brodo di carne

Ingredienti

per 1,5 l di brodo

500 g di polpa di manzo
300 g di ossa di bovino
300 g di spuntature di bovino
½ gallina
1 cipolla
1 carota
1 costa di sedano
1 pomodoro
2 l di acqua
sale
pepe

Preparazione

1 Mondate accuratamente tutte le verdure; sciacquate carne e ossa sotto abbondante acqua corrente; dopo aver tagliato a tocchetti la carota e la costa di sedano e aver suddiviso la cipolla in due parti, prendete una pentola abbastanza grande e aggiungetevi le verdure tagliate, il pomodoro intero e la carne preparata durante la fase precedente.

2 A questo punto aggiungete nella pentola l'acqua fredda in modo da coprire tutto il contenuto, salate e pepate. Lasciate bollire. Rimuovete la schiuma in eccesso tramite l'apposito mestolo, coprite e lasciate bollire per circa 3 ore.

3 Trascorso questo tempo, servitevi di un colino a trama molto fitta per filtrare il brodo, rimuovendo la carne e le verdure. Potete fare uso immediato del vostro brodo oppure conservarlo. Lasciato in frigo va consumato al massimo entro tre giorni; tuttavia si può anche riporlo in vaschettine della capienza desiderata e congelarlo. In questo modo si può utilizzare entro sei mesi dal congelamento (**foto B**).

Brodo vegetale

Ingredienti

per 1,5 l di brodo

2 pomodori
2 carote
2 cipolle
3 coste di sedano
1 zucchina
1 patata
3 ciuffi di prezzemolo
2 l di acqua
sale
pepe

Preparazione

1 Lavate le verdure con abbondante acqua corrente; lasciate interi i pomodori e tagliate a tocchetti non eccessivamente sottili tutti gli altri vegetali. A questo punto, prendete una pentola dalle dimensioni adeguate, ponetevi le verdure tagliate, i pomodori e i ciuffi di prezzemolo e coprite il tutto con 2 l di acqua fredda; aggiungete sale e pepe e lasciate bollire.

2 In seguito coprite e lasciate proseguire la cottura per circa 1 ora e mezza. A cottura ultimata, filtrate il brodo con un colino e rimuovete le verdure. Anche in questo caso potete conservare il vostro brodo, per un consumo futuro, o in frigorifero o nel congelatore (**foto A**).

A

B

Finto brodo

Per la preparazione di ricette che prevedono l'utilizzo di ingredienti dal sapore deciso è preferibile servirsi della variante più semplice del brodo vegetale, il cosiddetto finto brodo. Lavate e tagliate **2 carote, 2 cipolle e 2 coste di sedano**; ponetele in una pentola assieme a un mazzetto di erbe aromatiche, il cui uso è previsto anche nella ricetta principale, e versatevi 2 l di acqua fredda; salate, pepate e fate bollire. Proseguite la cottura per circa 1 ora. Filtrate rimuovendo le verdure.

Scuola di cucina

- Risotto ai fegatini
- Risotto ai porcini e mirtilli
- Risotto al nero di seppia
- Risotto al pomodoro
- Risotto alla bava
- Risotto alla milanese
- Risotto mantecato allo champagne e funghi
- Risotto con pere e taleggio
- Risotto con radicchio e luganega

Risotto ai fegatini

Piatto semplice della tradizione contadina veneta, il risotto ai fegatini veniva utilizzato dalle famiglie più umili per imbandire la tavola durante i giorni di festa; oggi ha guadagnato di diritto un posto tra i grandi classici della cucina italiana. Essenziale per la sua buona riuscita è, senza dubbio, la scelta di materie prime di ottima qualità.

Consiglio dello chef

Prima di procedere alla preparazione del risotto, lasciate riposare per qualche ora i fegatini in acqua e limone. Questo passaggio aiuterà a eliminare eventuali odori forti.

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Arborio
200 g di fegatini di pollo
50 g di burro
50 g di parmigiano grattugiato
1 l di brodo vegetale
½ bicchiere di vino bianco
1 carota
1 costa di sedano
1 cipolla
salvia
alloro
sale
olio extravergine di oliva

Preparazione

1 Lavate e mondate la cipolla, la carota e il sedano; sminuzzateli finemente. Dopo aver riposto il trito, private i fegatini da eventuali eccessi di grasso e dalle parti più dure e sciacquateli molto accuratamente. Procedete tagliando i fegatini a dadini (**foto A**).

2 In una casseruola fate fondere burro e salvia e aggiungetevi i fegatini, facendo rosolare il tutto per 5 minuti; successivamente aggiungete il vino e lasciate sfumare. In un'altra casseruola fate soffriggere il trito di cipolla, carota e sedano, precedentemente preparato, e unitevi il riso. Dopo averlo fatto tostare per qualche minuto, proseguite con la cottura aggiungendo progressivamente il brodo (**foto B**).

3 A metà cottura unite i fegatini al riso (**foto C**) e continuate il procedimento, sempre con l'aggiunta del brodo. A cottura ultimata, togliete la casseruola dal fuoco e mantecate il riso con il parmigiano (**foto D**).
Lasciate riposare il tutto per qualche minuto a pentola coperta, poi servite guarnendo il piatto con foglie di alloro.

C

D

Risotto ai porcini e mirtilli

Rivisitazione in chiave moderna di un piatto tipico della cucina italiana, questa ricetta stupisce con gusto. La cremosità sorprendente che caratterizza il risotto ai porcini e mirtilli è frutto dell'utilizzo del burro ghiacciato in fase di mantecatura.

Ingredienti
per 3/4 persone

280 g di riso Arborio
500 g di funghi porcini
40 g di burro
20 g di cipolla maturata
60 g di mirtilli
1 bicchiere di vino bianco secco
1 spicchio di aglio
1 l di brodo vegetale
3 ciuffi di maggiorana
parmigiano grattugiato
olio extravergine di oliva
sale
pepe
per la cipolla maturata
1 cipolla
1 foglia di alloro
vino bianco
burro
sale

Preparazione

1 In una casseruola fate sciogliere 20 g di burro, aggiungete il riso e fatelo tostare fino a quando non risulterà molto caldo, leggermente profumato e traslucido (**foto A**).

2 Tritate finemente la cipolla, raccoglietela in un pentolino e fatela appassire dolcemente con una noce di burro, una foglia di alloro e un goccio di vino bianco finché non diventa quasi trasparente. Salate e conservate in frigorifero in un contenitore

ermetico (la cipolla maturata può essere preparata anche in microonde ed è un'ottima base da tenere in frigorifero). A questo punto aggiungete la cipolla maturata al vostro risotto (**foto B**).

3 Bagnate con il vino bianco e lasciate evaporare (**foto C**). Nel frattempo pulite i porcini e tagliateli a cubetti; fateli saltare in padella con 2 cucchiai di olio, l'aglio e la maggiorana, regolando di sale e di pepe. Spegnete e tenete da parte.

4 Fate cuocere il riso bagnandolo di tanto in tanto con il brodo bollente. Dopo circa 8-10 minuti di cottura del riso, aggiungete i porcini e mescolate. A fine cottura, togliete dal fuoco e aggiungete i mirtilli. Mantecate con il burro ghiacciato a cubetti e il parmigiano grattugiato (**foto D**). Regolate di sale e servite decorando con la maggiorana e qualche pezzetto di porcino tenuto da parte.

A

B

C

D

Risotto al nero di seppia

Grandissimo classico della cucina di mare, questo piatto richiede molta cura nella fase di pulitura delle seppie; non danneggiarne le vescichette, infatti, è fondamentale per ottenere quel tocco di "nero" che ha contribuito a rendere celebre questa preparazione.

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Carnaroli
500 g di seppie
1 bicchiere di vino bianco
1 l di brodo vegetale
1 cipolla
1 spicchio di aglio
1 ciuffo di prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Pulite le seppie dedicando molta attenzione all'estrazione delle sacche con l'inchiostro (**foto A**), da conservare per il successivo utilizzo; lavatele, poi tagliatele a listarelle o ad anelli.

2 Tritate la cipolla e lo spicchio di aglio e fateli soffriggere con l'olio extravergine in una pentola sufficientemente capiente. Versate le seppie nella pentola (**foto B**), mescolate e fatele rosolare. Dopo qualche minuto di cottura, bagnate con il vino e aggiungete sale e pepe. Coprite e fate cuocere le seppie per circa 20 minuti a fiamma moderata, bagnando con qualche cucchiaio di brodo bollente se necessario.

3 Trascorso questo tempo, aggiungete il riso, fatelo tostare per qualche minuto, e incorporate le vescichette del nero (**foto C**). Mescolate il

tutto e proseguite nella cottura, irrorando periodicamente il riso con un mestolo di brodo bollente (**foto D**). A cottura ultimata, spegnete il fuoco, unite al riso il prezzemolo tritato e lasciate riposare qualche minuto nella pentola coperta.

Per diminuire i tempi di preparazione potete utilizzare anche seppie surgelate, il cui tempo di cottura è inferiore rispetto a quello delle fresche (circa 10 minuti). In questo caso dovrete procurarvi delle bustine di nero di seppia già pronto, facilmente reperibili in commercio.

A

B

C

D

Risotto al pomodoro

Piatto semplice e molto amato, il risotto al pomodoro può essere preparato sia con la salsa che con i pomodori freschi. Nella variante che vi proponiamo, l'utilizzo dei ciliegino da al piatto un gusto e un profumo inconfondibili.

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Carnaroli
500 g di pomodori ciliegino maturi
1 cipolla
1 spicchio di aglio
1 rametto di rosmarino
1, 5 l di brodo vegetale
basilico fresco
parmigiano grattugiato
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Mettete a bollire dell'acqua in una pentola sufficientemente capiente. Quando l'acqua sarà giunta a ebollizione, immergetevi per qualche secondo i pomodori ciliegino (**foto A**). Questo passaggio vi permetterà di pelarli in maniera agevole. Dopo averlo fatto, provvedete a privarli dei semi interni e tritateli (**foto B**). Lavate e mondate la cipolla e, dopo averla finemente affettata, fatela rosolare nell'olio assieme allo spicchio di aglio schiacciato e al rametto di rosmarino.

2 Appena la cipolla risulterà sufficientemente rosolata , eliminate lo spicchio di aglio (**foto C**) e il rosmarino e versate il riso nel tegame. Fatelo tostare per qualche minuto, aggiungete i ciliegino precedentemente tritati , e proseguite la cottura sfumando, ogni volta che il riso inizia

A

B

C

D

E

ad asciugarsi, con un mestolo di brodo vegetale (**foto D**).

3 A cottura ultimata mantecate con il parmigiano e lasciate riposare per qualche minuto (**foto E**). Lavate e tritate il basilico e versatelo sul risotto, aggiungete un pizzico di pepe, poi servite in tavola.

Una gustosa alternativa

L'aggiunta di 30 g di acciughe sotto sale ai ciliegino tritati trasforma questo risotto al pomodoro in una sua squisita variante. Sia il risotto al pomodoro che il risotto pomodoro e acciughe sono ottime basi per la preparazione di supplì e arancine.

Risotto alla bava

Il passaggio fondamentale nella preparazione di questa ricetta è dato dalla fusione di toma e panna; solo mescolando questi due ingredienti accuratamente, infatti, potrete ottenere una salsa dalla consistenza perfetta che renderà il vostro risotto gustoso e cremoso al punto giusto.

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Carnaroli
200 g di toma
500 ml di panna da cucina
1,5 l di brodo vegetale
1 bicchiere di vino bianco
1 cipolla
1 ciuffo di prezzemolo
parmigiano grattugiato
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Mondate e lavate la cipolla (**foto A**), tagliatela in maniera sottile e mettetela a rosolare con l'olio in una casseruola dalle dimensioni adeguate. Non appena si sarà imbiondita, versate il riso e lasciatelo tostare per alcuni minuti. Mescolatelo bagnandolo con il bicchiere di vino bianco; lasciate che il vino evapori e aggiungete sale e pepe. Proseguite la cottura incorporando un mestolo di brodo ogni qual volta il riso cominci ad asciugarsi (**foto B**).

2 Mentre la cottura va avanti, prendete un pentolino non troppo grande e, mantenendo il fuoco molto basso, fatevi fondere la toma con la panna (**foto C**). In questa fase è molto importante mescolare con cura al fine di ottenere una salsa che non abbia una consistenza che risulti eccessivamente pesante.

3 Appena il riso sarà cotto, versate nella pentola la salsa calda (**foto D**). Mantecate il tutto con l'aggiunta di un pizzico di parmigiano grattugiato e di un ciuffo di prezzemolo tritato. Lasciate riposare in pentola per qualche minuto prima di servire. Per dare un tocco di colore al piatto potete guarnirlo con del timo, un rametto di rosmarino o della lavanda.

A

B

C

D

Risotto alla milanese

Il risotto alla milanese può essere, a ragione, considerato il re indiscusso di tutti i risotti. Declinato in mille varianti, molte delle quali innovative ed originali, è qui proposto nella sua versione di base, il cui sapore caratteristico è conferito dal midollo degli ossibuchi e dai pistilli di zafferano. Altro punto di forza del piatto è, senza dubbio, la sua cremosità che permette il risultato "all'onda" che certifica la perfetta riuscita della mantecatura.

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Carnaroli
40 g di burro
2 ossibuchi
1 cipolla
1,5 l di brodo di manzo
2-3 ciuffi di pistilli di zafferano
parmigiano grattugiato

Preparazione

1 Mondate la cipolla, tritatela e fatela soffriggere in una casseruola con metà burro per 10 minuti. Versate il riso e fatelo tostare per qualche minuto, mescolando con un cucchiaio, preferibilmente di legno.

2 Estraete il midollo dagli ossibuchi (**foto A**), affettatelo sottilmente con un coltello a lama liscia e fatelo soffriggere in una padella con poco burro. Alzate la fiamma sotto la casseruola con il risotto, ormai tostato, bagnate con un paio di mestoli di brodo di manzo bollente e fate evaporare.

3 Aggiungete il midollo e proseguite la cottura del risotto, versando altri mestoli di brodo man mano che questo viene assorbito.

4 Nel frattempo mettete i pistilli di zafferano in una tazza con 6 cucchiai di brodo (**foto B**). A 5 minuti dal termine della cottura, filtrate il brodo con i pistilli di zafferano e aggiungetelo al risotto (**foto C**).

5 Levate dal fuoco, unite il burro rimasto e il parmigiano e mantecate per un paio di minuti. Alla fine, il risotto dovrà risultare "all'onda" (**foto D**), ovvero con i chicchi ben distinti, ma legati fra loro da una sorta di crema.

A

B

C

D

Risotto mantecato allo champagne e funghi

Il risotto mantecato allo champagne e funghi è un piatto elegante e dal sapore raffinato. Per renderlo del tutto impeccabile, prima di servirlo, versate sopra ogni piatto da portata una goccia di champagne freddo. Questo piccolo accorgimento farà sì che il contrasto tra il calore della pietanza e il freddo dello champagne rendano il risotto ancora più cremoso.

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Carnaroli
50 g di funghi secchi
100 g di scalogno
50 g di farina
200 g di burro
1 l di brodo
1 bottiglia di champagne
1 tuorlo
parmigiano grattugiato
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Mettete in ammollo in acqua tiepida i funghi secchi (**foto A**). Tritate finemente lo scalogno e fatelo appassire con metà burro e un filo di olio su fiamma dolce; incorporate la farina e fate un roux . Versate lo champagne (**foto B**), unite i funghi, ben strizzati, e fate cuocere per circa 30 minuti, mescolando in continuazione.

2 Con un mixer a immersione frullate, fino a ottenere una salsa omogenea. Lasciate intiepidire, incorporate il tuorlo (**foto C**), mettete sul fuoco a fiamma dolce e fate ridurre. Nel frattempo fate tostare il riso a secco (senza l'aggiunta di olio o altri grassi), quindi bagnate con il brodo caldo e portate a cottura.

3 A circa 4 minuti dal termine, incorporate una

parte della salsa (**foto D**) e proseguite la cottura. Spegnete, togliete dal fuoco, mantecate con il parmigiano e il burro rimanente, aggiungete il sale e il pepe. Lasciate riposare per circa 1 minuto; infine distribuite nei piatti da portata e servite con la salsa a parte.

A

Il roux in cucina

Il termine roux è di origine francese e, letteralmente, significa rossiccio. In cucina viene utilizzato per indicare l'unione di grassi, come il burro o la margarina, alla farina. Questo tipo di preparato è stato descritto per la prima volta nel libro di cucina del francese François Pierre La Varenne che, nel 1651, lo ha definito farina ispessita. Solo a partire dalla prima metà del '700 si è cominciato ad indicare la miscela come roux, con molta probabilità facendo riferimento al colorito che essa tende ad assumere.

B

C

D

Risotto con pere e taleggio

Preparazione dal tipico sapore autunnale, il risotto con pere e taleggio deve la sua fama agli ingredienti semplici ma dal sapore inconfondibile. Non c'è una varietà specifica di pere da utilizzare nella preparazione di questo piatto, tuttavia è preferibile scegliere quelle la cui polpa garantisce il bilanciamento delle note dolci con quelle acidule (Abate, Decana, Kaiser).

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Carnaroli
150 g di Taleggio D.O.P.
2 scalogni
2 pere
1 bicchiere di vino bianco secco
brodo vegetale
burro
sale
pepe

Preparazione

1 Lavate accuratamente le pere, sbucciatele e tagliatele a dadini. Dopo averli mondati, tritate gli scalogni (**foto A**) e fateli appassire con fiamma dolce in una casseruola con 20-30 g di burro. Aggiungete la dadolata di pere e lasciate insaporire per qualche minuto (**foto B**). Levate dal fuoco e tenete da parte.

2 Fate fondere 50 g di burro in un'altra casseruola. Unitevi il riso e fatelo tostare per un paio di minuti, mescolando con un cucchiaio, preferibilmente, di legno. Versate il vino bianco e fate sfumare. Bagnate con un mestolo di brodo bollente (**foto C**) e proseguite la cottura del risotto,aggiungendo altro brodo man mano che viene assorbito, per fare in modo che il risotto non risulti mai totalmente asciutto. A metà cottura, unite il Taleggio D.O.P.,tagliato a cubetti (**foto D**), e le pere saltate.

SCUOLA DI CUCINA Risotto con pere e taleggio

3 Una volta che il riso sarà cotto, togliete la casseruola dal fuoco e procedete alla mantecatura, aggiungendo una noce di burro; profumate con una macinata abbondante di pepe, lasciate riposare per qualche minuto, disponete il risotto nei piatti individuali e servite.

A

B

C

D

Risotto con radicchio e luganega

Il classico risotto al radicchio viene impreziosito, in questa variante, dalla luganega; questo insaccato ha un'origine storica incerta che viene rivendicata sia dai veneti che dai lombardi. Ad essere certo è, però, il suo gusto inconfondibile che la fa apprezzare in tutta la penisola.

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Arborio
200 g di radicchio trevigiano
80 g di burro
50 g di parmigiano grattugiato
1 luganega
½ cipolla rossa
1 bicchiere di vino rosso
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Mondate, lavate e tritate finemente la cipolla; poi fatela appassire in una casseruola dal fondo alto con una parte di burro. Lavate accuratamente il radicchio,sminuzzatelo, unitelo alla cipolla (Foto A) e lasciate cuocere per 3-4 minuti. Versate il riso nella casseruola, fatelo tostare e sfumate con ½ bicchiere di vino rosso (foto B). Bagnate con brodo vegetale caldo, salate e proseguite la cottura aggiungendo altro brodo mano mano che viene assorbito, in modo che il riso non si asciughi mai completamente.

2 Nel frattempo prendete una padella a antiaderente , fate a pezzetti la luganega e fatela soffriggere nell'olio extravergine d'oliva (Foto C). Sfumate con il vino rimasto e fate cuocere a fuoco lento per circa 7 minuti. Unite la salsic-

cia al risotto (Foto D) e terminate la cottura.

3 Togliete il risotto dal fuoco, mantecate con una noce di burro, il parmigiano grattugiato e una macinata di pepe fresco. Fate riposare qualche minuto e servite in tavola.

A

B

C

D

UTILI, ANZI INDISPENSABILI

DAI ROBOT DA CUCINA ALLE TRADIZIONALI CASSERUOLE: TUTTI GLI STRUMENTI DEI QUALI NON SI PUÒ FARE A MENO PER REALIZZARE RISOTTI A REGOLA D'ARTE.

Padella elettrica…ma anche friggitrice, vaporiera, yogurtiera, forno; tante funzionalità racchiuse in un unico strumento: il "Multicooker" di **Ariete**.

Fondo "specializzato" per tutti i tipi di cottura, soffritto in testa: questa la caratteristica principale del tegame e della padella in trimetallo proposti da **Mepra**.

Grazie al suo design, ricercato nella forma e nella funzionalità, "Kuoka" offre le massime prestazioni con il minimo ingombro. Di **Giannini**.

Indispensabile per impiattare il vostro risotto con stile, il coppapasta di **Guardini**, disponibile in vari formati.

Alleato ideale per esprimere la propria passione in cucina, questa grattugia 3 in 1, progettata per lo zenzero, permette di spelare, grattugiare e tagliare questo e tanti altri salutari ingredienti. Di **Microplane**.

"La Bond" di **Giannini** abbina ottime caratteristiche di diffusione del calore, necessarie per la corretta preparazione di un risotto, a linee accattivanti.

"Sarpaneva", la pentola in ghisa che prende il nome dal suo designer finlandese, permette di cuocere i cibi in maniera uniforme, grazie al suo speciale rivestimento interno in smalto. Di **Iittala**

Realizzata in rame stagnato e arricchita da dettagli in bronzo questa casseruola, dall' aspetto senza tempo, permette di realizzare cotture impeccabili. Di **Mauviel 1830**

Un rubinetto in grado di erogare, oltre all'acqua fredda e calda, acqua a 98C°, molto utile se si vuole preparare il brodo in fretta. Di **InSinkErator**.

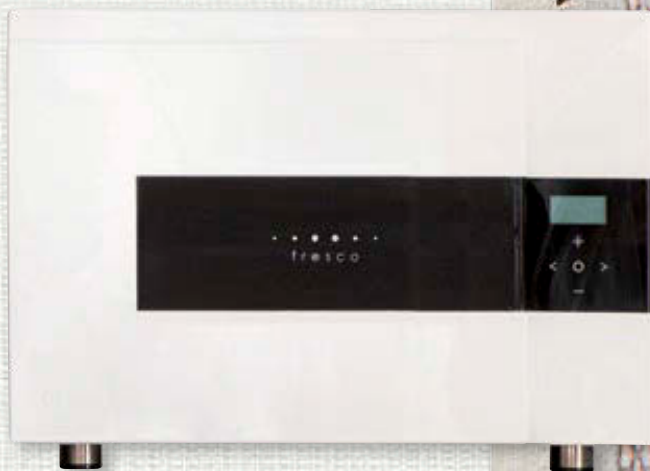
Una Grande versatilità caratterizza questa cocotte color mattone; grazie alla ceramica Flame, infatti, può essere utilizzata sia sulla fiamma che in forno. Di **Emile Henry**.

Per chi non vuole rinunciare alla tradizione, "Mammamia", un'intramontabile batteria di pentole composta da 8 pezzi,tra cui la casseruola per risotti, realizzati interamente in acciaio inox e impilabili. Di **Brandani**.

Insostituibile per permettervi di sminuzzare le verdure per il soffritto, questo set composto da 5 coltelli con ceppo color tabacco, proposto da **Bugatti**.

Pratico set di grattugie con lame realizzate mediante fotoincisione che le rendono adatte a tutti i tipi di ingredienti. Di **Microplane**.

Davvero multifunzionale, "Cookexpert", il robot da cucina che, grazie ai suoi molteplici programmi di cottura, permette di preparare tutte le pietanze, risotto compreso. Di **Magimix**.

Fresco di **Irinox** non è semplicemente il primo abbattitore domestico a libera installazione: oltre ad abbattere, infatti, surgela, raffredda bevande, rigenera piatti pronti, scongela, lievita naturalmente e, con la funzione che permette di cuocere a basse temperature, è uno strumento perfetto anche per la preparazione dei risotti.

Risotti "armonie di terra"

- Risotto ai carciofi con rognoncini vitello
- Risotto ai porri e salsiccia
- Risotto al Martini
- Risotto al rosmarino con coratella di agnello
- Risotto alla birra
- Risotto alla sbirraglia
- Risotto alla zucca con fegatini di pollo al marsala
- Risotto alle rane disossate e fiori di zucca
- Risotto alle zucchine e pancetta
- Risotto allo champagne con petti di quaglia
- Risotto con barbabietole salsiccia e provola
- Risotto con cantalupo e prosciutto croccante
- Risotto con fagioli e cotenna
- Risotto con la zucca e ragù di costine
- Risotto con ossibuchi ai capperi
- Risotto con pasta di salame, porcini, zafferano
- Risotto con porri speck e patate
- Risotto con radicchio, speck e granella di noci
- Risotto del norcino
- Risotto di fegato d'oca, pere e uva
- Risotto mantecato al maialino
- Risotto quaglie e pancetta
- Risotto torbato filante con speck croccante

Risotto ai carciofi con rognoncini di vitello

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Arborio
3 carciofi già puliti
2 rognoncini di vitello
Brodo vegetale
1 cipolla piccola
Prezzemolo tritato
2 spicchi di aglio
1 limone
½ bicchiere di aceto
parmigiano reggiano
burro
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Scaldate 2 cucchiai di olio, unite i carciofi, tagliati a spicchi sottili, e fateli cuocere per una decina di minuti: al termine dovranno risultare cotti ma croccanti. Quindi, spolverizzateli con 1 spicchio di aglio e un ciuffo di prezzemolo tritati e teneteli da parte.

2 Spellate i rognoncini, privateli dell'eventuale grasso e tagliateli a fette sottili. Mettete le fette a bagno in acqua fredda e aceto per almeno 10 minuti, poi sciacquatele. Scaldate 4 cucchiai di olio in una padella antiaderente, con lo spicchio di aglio rimasto, schiacciato.

3 Unite le fette di rognoncino, scolate, e fatele rosolare a fuoco vivo per 5 minuti, mescolando. A cottura ultimata regolate di sale e di pepe, cospargete con 1 ciuffo di prezzemolo tritato, e tenete da parte in caldo.

4 Fate tostare il riso in 2-3 cucchiai di olio, unite la cipolla tritata, bagnate con 1 mestolo di brodo e portate a cottura il risotto, aggiungendo altro brodo, man mano che viene assorbito. Quando è pronto, unite i carciofi, regolate di sale e levate dal fuoco.

5 Mantecate il risotto con una noce di burro e 2 cucchiai di parmigiano grattugiato, quindi distribuitelo nei piatti individuali. Completate con i rognoncini al centro, portate in tavola e servite.

Risotto ai porri e salsiccia

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Vialone nano
300 g di salsiccia fresca
100 g di porri
1,5 l di brodo di carne filtrato
parmigiano grattugiato
burro
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 In una casseruola fate appassire i porri, tagliati a rondelle, con una noce di burro e un filo di olio. Appena i porri saranno cotti, toglieteli e tenete da parte. Nella stessa casseruola unite la salsiccia, privata del budello e poi sgranata, e fate cuocere a fuoco vivo. Togliete anche la salsiccia e tenetela da parte.

2 Nella stessa casseruola versate il riso e fatelo tostare, quindi aggiungete i porri e la salsiccia e mescolate velocemente. Bagnate con un mestolo di brodo e portate a cottura, unendo man mano il brodo necessario. Regolate di sale e pepe, mantecate con un pizzico di burro e il parmigiano, impiattate e portate in tavola.

Risotto ai porri e guanciale

1 Private **150 g di guanciale** della cotenna e tagliatelo a listarelle; ponete le listarelle in una padella antiaderente e fatele rosolare con un filo di olio fino a quando non diventano croccanti. Mettetele da parte ed utilizzate la stessa casseruola per far soffriggere **un porro**, precedentemente tagliato a rondelle.

2 Unite **320 g di riso Vialone nano** alle rondelle di porro e fatelo tostare per 2 minuti; proseguite la cottura con l'aggiunta periodica di **1,5 l di brodo di carne filtrato**. A cottura ultimata, togliete dal fuoco, aggiungete il guanciale e **il parmigiano** e mantecate, poi servite in tavola.

Risotto al Martini

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Carnaroli
250 ml di Martini bianco
50 g di mascarpone
1 l di brodo vegetale
1 scalogno
cucunci
parmigiano reggiano
olio extravergine di oliva

per la salsa alle olive
200 g di olive verdi snocciolate
2 foglie di basilico
2 capperi
1 acciuga
olio extravergine di oliva

Preparazione

1 Tritate finemente lo scalogno e fatelo appassire leggermente in una casseruola con un filo di olio; versate il riso e fatelo tostare. A questo punto sfumate con il Martini e portate a cottura il riso, unendo man mano il brodo vegetale ben caldo.

2 Nel frattempo preparate la salsa: raccogliete tutti gli ingredienti nel bicchiere del frullatore, aggiungete un cubetto di ghiaccio e frullate fino a ottenere una salsa morbida e omogenea (se non fosse liscia, potete passarla al setaccio dalla trama fine).

3 Quando il risotto è pronto levate dal fuoco, unite il mascarpone e abbondante parmigiano e mantecate. Impiattate, guarnite con la salsa alle olive e i cucunci. Portate in tavola e servite. Accompagnate con un bicchiere di Martini.

Un frutto poco conosciuto

I cucunci sono i frutti prodotti dalla pianta *Capparis spinosa*. A differenza di quanto avviene nella maggior parte dei casi, gli elementi più frequentemente utilizzati di questa pianta non sono i frutti (i cucunci), ma i boccioli, quelli comunemente noti con il nome di capperi. La coltivazione dei cucunci avviene nelle saline, in piantagioni con un corretto rapporto tra irrigazione e drenaggio (è necessario che la zona di coltura non sia eccessivamente stagnante) ma anche in zone più impervie, come le falesie montane. La maggior parte della produzione italiana di cucunci ha luogo nelle isole siciliane di Salina e Pantelleria.

Risotto al rosmarino con coratella di agnello

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Carnaroli
150 g di coratella di agnello tagliata in pezzi piccoli (fegato,polmone, animelle e cuore)
3 scalogni
1 cipolla
1 bicchiere di vino bianco secco
grana padano grattugiato
brodo di carne
olio extravergine di oliva
burro
sale
pepe

per il burro al rosmarino
100 g di burro
10 g di rosmarino

Preparazione

1 Preparate in anticipo il burro al rosmarino: raccogliete il burro, già ammorbidito a temperatura ambiente, in una ciotola. Unite il rosmarino, tritato finemente, e lavorate tutto con un cucchiaio di legno. Trasferite il burro su un foglio di carta di alluminio, dategli forma cilindrica e mettete in frigo a raffreddare.

2 Tritate gli scalogni e fateli appassire in una padella antiaderente con una noce di burro. Unite la coratella, regolate di sale, pepate, e fate saltare a fuoco vivace per qualche minuto. Al termine, levate e tenete da parte in caldo.

3 Fate tostare il riso in una casseruola con un filo di olio. Unite la cipolla, tritata, sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare. Bagnate con un mestolo di brodo e portate a cottura il risotto, aggiungendo altro brodo, man mano che viene assorbito. Regolate di sale, levate e mantecate con metà del burro al rosmarino e 40 g di grana grattugiato.

4 Distribuite il risotto nei piatti individuali, completate con la coratella di agnello, decorate con una fetta del burro al rosmarino rimasto e servite.

Risotto alla birra

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Carnaroli
40 g di burro
250 ml di birra chiara
brodo di carne
1 cipolla
parmigiano grattugiato
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Tritate la cipolla e fatela rosolare in una casseruola con un filo di olio. In un'altra casseruola fate tostare il riso con 1 cucchiaio di olio, sfumate con la birra, aggiungete la cipolla, fatta rosolare in precedenza, e portate a cottura il risotto, aggiungendo poco alla volta il brodo caldo. Regolate di sale.

2 Appena il riso è cotto al dente, toglietelo dal fuoco e mantecate con il burro freddo e il parmigiano grattugiato. Profumate con una macinata di pepe, portate in tavola e servite.

Risotto alla birra scura e pancetta

1 In una casseruola dalle dimensioni consone fate imbiondire **una cipolla tritata** con un filo di **olio extravergine di oliva**. Non appena la cipolla sarà dorata, unitevi **150 g di pancetta a cubetti** e fatela colorire per qualche minuto a fiamma vivace.

2 A questo punto, aggiungete **320 g di riso Carnaroli** e fatelo tostare per 2 minuti; **versate 250 ml di birra scura**, poco per volta, e lasciate evaporare. Proseguite la cottura irrorando con il **brodo di carne**. A cottura ultimata togliete dal fuoco, mantecate con il **burro** e il **parmigiano**, aggiungete un pizzico di **pepe** e servite in tavola.

Risotto alla sbirraglia

Ingredienti

per 4 persone

320 g di riso Carnaroli
50 g di burro
1 gallina (o un pollo piccolo)
1 pezzo di manzo
1 cipolla
1 carota
1 pomodoro
½ bicchiere di vino bianco
1 costa di sedano
parmigiano grattugiato

Preparazione

1 Pulite la gallina (o il pollo), disossatela accuratamente e tagliate la carne a pezzi sufficientemente piccoli. Utilizzate le ossa della gallina e il pezzo di manzo per preparare il brodo che vi servirà come base per la cottura del risotto.

2 Nel frattempo prendete una casseruola e fatevi fondere 30 grammi di burro, la cipolla e la costa di sedano, precedentemente mondati e tritati. Aggiungetevi anche la carota. Dopo aver fatto rosolare il trito per qualche minuto, mettete nella casseruola anche i pezzetti di gallina, tagliati durante la fase precedente. Lasciate proseguire la cottura, dopo aver coperto la casseruola. Non appena la gallina avrà preso colore, irroratela con il vino bianco e lasciate che evapori completamente. A questo punto riempite un recipiente con dell'acqua, portatela ad ebollizione, e immergetevi per circa 2 minuti il pomodoro. Questo passaggio vi permetterà di spellarlo con estrema facilità; procedete privandolo dei semi e tagliandolo, infine mettetelo nella casseruola.

3 Ora aggiungete il riso, fatelo tostare alcuni minuti e, successivamente, portatelo a cottura, bagnandolo di tanto in tanto con il brodo. A cottura ultimata, togliete il riso dal fuoco, mantecatelo con il burro rimasto e il parmigiano, lasciate riposare e, poi, servite in tavola.

Risotto alla zucca con fegatini di pollo al marsala

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Vialone nano
½ kg di zucca marina di Chioggia
40 g di parmigiano grattugiato
4 fegatini di pollo già puliti
1 bicchierino di marsala
brodo di carne
burro
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Tagliate la zucca a fette senza sbucciarla, eliminate i semi e i filamenti, e fatela cuocere in forno a 180 °C, coperta con un foglio di alluminio, finché la polpa non risulterà tenera. Poi levate, sbucciate le fette e tagliate la polpa a dadini.

2 Fate fondere una noce di burro in una casseruola con un filo di olio. Versate il riso e fatelo tostare per un paio di minuti. Sfumate con il vino e lasciate evaporare; bagnate con un mestolo di brodo e portate a cottura il risotto, aggiungendo altro brodo man mano che viene assorbito. A tre quarti di cottura, unite la dadolata di zucca.

3 Mentre il risotto è in cottura, fate fondere una noce di burro in una piccola casseruola. Aggiungete i fegatini di pollo e fateli saltare per un paio di minuti, sfumate con il marsala e proseguite la cottura per qualche altro minuto: al termine i fegatini dovranno risultare rosati al centro.

4 Levate il risotto dal fuoco e mantecatelo per un paio di minuti con una noce di burro e il parmigiano. Distribuite il risotto nei piatti individuali, guarnite con i fegatini di pollo e la loro salsa e servite.

Che zucca!

La marina di Chioggia è una varietà di zucca molto diffusa nel nord est italiano. La sua forma è molto particolare: rotondeggiante e schiacciata ai poli, è ricoperta da grosse escrescenze. Il colore esterno è un verde scuro con sfumature grigiastre; per quanto riguarda la polpa, questa si presenta di un intenso giallo-arancione. Il sapore molto dolce e la sua scarsa fibrosità la rendono ottima per la preparazione dei ripieni o come condimento per pasta e risotti.

Risotto alle rane disossate e fiori di zucca

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Carnaroli
400 g di rane già pulite
8 fiori di zucca già puliti
1 mazzetto aromatico
1 ciuffo di prezzemolo
½ bicchiere di vino bianco
1 foglia di alloro
½ cipolla
parmigiano grattugiato
burro
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Mettete le rane in una pentola, coprite con l'acqua, mettete sul fuoco e fate bollire con il mazzetto aromatico e l'alloro per 4 minuti. Scolate le rane, disossatele, filtrate il brodo e rimettete sul fuoco. Unite le ossa delle rane e fate sobbollire per circa 1 ora, schiumando di tanto in tanto.

2 Fate rosolare la cipolla, tritata finemente, in una casseruola con 2 cucchiai di olio e una noce di burro. Unite il riso e fatelo tostare; sfumate con il vino e bagnate con il brodo bollente delle rane.

3 A pochi minuti dal termine di cottura, aggiungete la polpa delle rane e regolate di sale. Spegnete, mantecate con una noce di burro e il parmigiano; completate con i fiori di zucca, tagliati a listarelle, profumate con il prezzemolo tritato e una macinata di pepe, e servite.

Rane e riso, un connubio consolidato

Il binomio tra rane e riso è più datato di quanto si possa pensare; sin dai tempi più antichi, infatti, questi anfibi hanno caratterizzato l'alimentazione di numerose famiglie italiane (specialmente quelle meno abbienti). Questa tradizione ha riguardato, in particolar modo, le zone del nord- est, caratteristiche anche per la coltivazione del riso; questo non è, ovviamente, un caso; infatti, i corsi d'acqua necessari per lo sviluppo delle risaie rappresentano anche l'habitat naturale per questi anfibi che, oltre a fungere da ottimo alimento integrativo nelle diete dei contadini, sono stati apprezzati anche sulle tavole dei più ricchi.

Risotto alle zucchine e pancetta

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Carnaroli
100 g di pancetta in fetta unica
1 cipolla
2 zucchine
1 bicchiere di vino bianco
burro
parmigiano grattugiato
olio extravergine di oliva
brodo vegetale
sale
pepe

Preparazione

1 Affettate sottilmente la cipolla, tagliate a dadini la pancetta e fate rosolare il tutto in una casseruola con 2-3 cucchiai di olio extravergine e una noce di burro. Mondate le zucchine, tagliatele a dadini e fatele insaporire in un'altra padella con un filo di olio.

2 Versate il riso nella casseruola con il soffritto e fatelo tostare per 2 minuti, mescolando con un cucchiaio di legno. Sfumate con il vino bianco e fate evaporare; bagnate con un mestolo di brodo caldo, salate, pepate e proseguite la cottura del risotto, aggiungendo altro brodo man mano che viene assorbito e mescolando ogni tanto.

3 A un paio di minuti dal termine della cottura, unite le zucchine e mescolate per distribuirle nel risotto. Infine, levate dal fuoco, condite con abbondante parmigiano e qualche fiocchetto di burro, e mantecate per 1 minuto. Portate in tavola e servite.

Risotto allo champagne con petti di quaglia

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Carnaroli
80 g di burro
4 petti di quaglia
3 bicchieri di champagne
1 l di brodo di carne
parmigiano grattugiato
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Scaldate il brodo; nel frattempo tostate il riso in una casseruola con 4 cucchiai di olio extravergine, versate 2 bicchieri di champagne e fate evaporare. Unite 1 mestolo di brodo caldo e proseguite la cottura del risotto, aggiungendo altro brodo man mano che viene assorbito.

2 Intanto, fate rosolare i petti di quaglia con dell'olio extravergine. Bagnate con lo champagne rimasto, fate sfumare e proseguite la cottura per una decina di minuti. Salate, pepate e affettate i petti di quaglia.

3 Mantecate il risotto a fuoco spento con burro e parmigiano e servitelo con le fette di carne e il loro sugo di cottura.

Risotto con petti di quaglia e funghi champignon

1 Mettete i **4 petti di quaglia** a rosolare in un tegame con dell'**olio extravergine**. Bagnateli con **un bicchiere di vino bianco** e lasciate che evapori. Fate proseguire la cottura per una decina di minuti. Nel frattempo pulite **200 g di funghi champignon** e tagliateli a fettine sottili. Uniteli ai petti di quaglia, salate e pepate, e fate cuocere per altri 5 minuti.

2 Intanto, in una casseruola, fate tostare **320 g di riso Carnaroli** con l'olio per circa 2 minuti e proseguite la cottura con l'aggiunta periodica di **1 l di brodo di carne**.

3 A cottura ultimata, mantecate il risotto con **burro** e **parmigiano** e servite aggiungendo i petti di quaglia, sminuzzati a dadini, e i funghi champignon.

Risotto con barbabietole salsiccia e provola

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Arborio
200 g di provola affumicata
100 g di barbabietole
200 g di salsiccia luganega
80 ml di pinot grigio
1 cipolla piccola
1 spicchio di aglio
1,5 l di brodo vegetale
burro
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 In una casseruola fate rosolare l'aglio tritato con un filo di olio; unite le barbabietole, tagliate a cubetti, e fate saltare velocemente su fuoco vivace. Regolate di sale e di pepe e togliete le barbabietole. Nella stessa padella fate rosolare, senza aggiungere altro olio, la salsiccia privata del budello e sgranata con le dita (piccolo trucco: dopo averla privata del budello, bagnate la salsiccia. In questo modo si frantumerà molto facilmente evitando grumi nel risotto).

2 Quando la salsiccia sarà ben cotta, sfumate con il vino e lasciate evaporare. Spegnete il fuoco e lasciate riposare. Preparate un trito finissimo di cipolla e fatelo appassire dolcemente con un filo di olio e una noce di burro; unite le barbabietole cotte e il riso, e mescolate con cura, su fuoco vivace, finché il riso non sarà traslucido.

3 A questo punto unite la salsiccia e un mestolo di brodo vegetale bollente, mescolate delicatamente, abbassate la fiamma e portate a cottura aggiungendo altro brodo man mano che viene assorbito. Regolate eventualmente di sale. Una volta cotto, togliete dal fuoco e mantecate con una noce di burro e la provola, grattugiata grossolanamente. Impiattate, profumate con una macinata abbondante di pepe e servite.

Risotto con cantalupo e prosciutto croccante

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso S. Andrea
100 g di prosciutto crudo
1, 5 l di brodo vegetale
1 melone cantalupo
1 bicchiere di vino bianco
olio extravergine di oliva
parmigiano grattugiato
sale
pepe

Preparazione

1 Pulite accuratamente il melone privandolo da eventuali tracce di terra e sciacquandolo sotto abbondante acqua corrente; dividetelo, poi, in due parti, privatelo dei semi, e scavatelo in modo da ottenere due calotte vuote. Prendete 250 g di polpa e tagliatela a dadini sufficientemente piccoli.

2 In una casseruola dalle dimensioni adeguate, fate saltare il melone con un filo di olio extravergine a fiamma vivace per pochi minuti, poi unite il riso e fatelo tostare. Lasciate evaporare un bicchiere di vino bianco e proseguite la cottura irrorando periodicamente con il brodo vegetale.

3 Mentre il riso cuoce, tagliate il prosciutto crudo a listarelle e mettetelo in una padella antiaderente, senza l'aggiunta di olio, per farlo colorire, facendo attenzione a non farlo bruciare. Terminato questo passaggio (che durerà pochi minuti) togliete dal fuoco e mettete da parte.

4 Appena il riso sarà cotto, spegnete la fiamma e mantecate con il parmigiano, aggiungendo le listarelle di crudo. Per stupire i commensali con un tocco di originalità servite utilizzando la calotta di cantalupo come piatto da portata.

Risotto con fagioli e cotenna

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Arborio
500 g di fagioli borlotti freschi
200 g di pomodori maturi
100 g di cotenna di maiale
1 bicchiere di vino rosso
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
1 ciuffo di prezzemolo
parmigiano grattugiato
olio extra vergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Mondate accuratamente la cotenna di maiale e tagliatela a striscioline sufficientemente sottili. Immergetela in acqua salata e bollente per circa 40 minuti. Non appena sarà lessa, scolatela e mettetela da parte. A questo punto prendete una pentola, riempitela con acqua fredda e immergetevi i fagioli, precedentemente sgusciati, con uno spicchio d'aglio; fateli cuocere a fuoco basso. Dopo averli lessati, tenete da parte e in caldo l'acqua di cottura, necessaria nei passaggi successivi.

2 Mondate la cipolla e tritatela finemente, poi fatela rosolare in una casseruola con dell'olio. Lavate i pomodori e tagliateli a pezzi. Versate nella casseruola i fagioli e i pomodori e lasciate cuocere per circa 10 minuti.

3 A questo punto unite il riso e fatelo tostare per alcuni minuti; dopodiché versate il vino rosso e fatelo evaporare. Aggiungete poco alla volta l'acqua calda di cottura dei fagioli. Appena il riso sarà cotto, salate e togliete la casseruola dal fuco. Mantecate con il parmigiano e aggiungete la cotenna, precedentemente lessata. Fate riposare per qualche minuto, spolverate con prezzemolo tritato e un pizzico di pepe e servite in tavola.

Risotto con la zucca e ragù di costine

Ingredienti
per 4/5 persone

400 g di riso Vialone nano
400 g di polpa di zucca di Mantova già cotta in forno
50 g di burro
50 g di grana Padano Riserva
½ bicchiere di vino bianco secco
1 l di brodo di carne

per il ragù
500 g di costine di maiale
1 carota
1 costa di sedano
2 cipolle
1 bicchiere di vino rosso
1 cucchiaio di farina
1 cucchiaio di triplo concentrato di pomodoro
1 mazzetto di erbe aromatiche
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Infarinate leggermente le costine e mettetele da parte. Mondate e tritate sedano, carote e una cipolla e fate soffriggere in una padella con un filo di olio. Aggiungete le costine e fatele rosolare per qualche minuto, girandole da entrambe le parti. Bagnate con il vino rosso e fate sfumare.

2 Diluite il concentrato di pomodoro in un po' di brodo caldo e unitelo alla carne. Profumate con il mazzetto aromatico e portate a cottura a fuoco basso per circa 2 ore. Una volta cotte, scalzate la carne delle costine dall'osso, tagliatela a coltello e rimettetela nella padella. Salate e pepate.

3 Tritate la cipolla rimasta e fatela appassire in una casseruola con un filo di olio, versate il riso e fatelo tostare per un paio di minuti. Bagnate con il vino e fate sfumare. Unite un mestolo di brodo e proseguite la cottura, aggiungendo altro brodo man mano che viene assorbito.

4 A metà cottura del riso, aggiungete anche la polpa di zucca, tagliata a dadini. Quando il risotto è al dente, levate e mantecate con il burro e il grana Padano. Distribuite il risotto nei piatti individuali, facendo uno spazio al centro da colmare con abbondante ragù, e servite.

Risotto con ossibuchi
ai capperi

Ingredienti
per 4 persone

per gli ossibuchi
4 ossibuchi di vitello
50 g di farina
50 g di capperi sotto sale
1 ciuffo di prezzemolo
1 bicchiere di vino bianco secco
olio extravergine d'oliva
sale

per il risotto
320 g di riso Carnaroli
50g di burro
1 cipolla
1 bicchiere di vino bianco secco
1,5 l di brodo
grana padano grattugiato

Preparazione

1 Lasciate dissalare i capperi, immergendoli per almeno 1 ora in acqua fredda; una volta compiuto questo passo, tritateli finemente insieme al prezzemolo.

2 Cospargete gli ossibuchi con un velo sottile di farina; fate scaldare dell'olio in un ampia padella antiaderente e ponetevi gli ossibuchi, affinché rosolino a fiamma vivace per qualche minuto su entrambe i lati. A questo punto, aggiungete il vino bianco secco e un cucchiaio del trito di capperi e prezzemolo. Abbassate la fiamma al minimo, coprite e lasciate cuocere per circa 45 minuti.

3 Trascorso questo tempo, togliete il coperchio, incorporate la restante parte di capperi e prezzemolo, alzate nuovamente la fiamma, e lasciate sul fornello per 15 minuti circa, così da ottenere una salsa di capperi cremosa.

4 Nel frattempo, in un' altra casseruola, fate appassire metà del burro con la cipolla, precedentemente mondata e tritata. Unitevi il riso e fatelo tostare per 2 minuti. Poi, aggiungete un bicchiere di vino bianco e lasciate che evapori. Proseguite la cottura irrorando gradualmente con il brodo, in modo che il riso non si asciughi mai del tutto. A cottura ultimata, togliete dal fuoco e mantecate con il grana padano, la rimanente parte di burro e la salsa ai capperi dei vostri ossibuchi. Servite risotto ed ossobuco nello stesso piatto da portata.

Risotto con pasta di salame, porcini e zafferano

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Baldo
250 g di pasta di salame
30 g di porcini secchi
50 g di burro
50 g di parmigiano
1 cipollina
1 bicchiere di vino bianco
1 l di brodo
1 bustina di zafferano
prezzemolo

Preparazione

1 Ammollate i porcini in acqua e conservate un po' del liquido di ammollo per un utilizzo successivo. In una casseruola sufficientemente capiente, fate soffriggere la cipollina, tritata finemente, con 30 g di burro; non appena avrà preso colore, unite la pasta di salame, precedentemente sbriciolata, versate il vino bianco e lasciate sfumare. A questo punto, aggiungete il riso e fatelo tostare per circa 2 minuti.

2 Quando sarà tostato, unite i funghi porcini e un po' di acqua di ammollo. Proseguite la cottura irrorando periodicamente con il brodo.

3 A ¾ di cottura unite lo zafferano e, una volta cotto, togliete dal fuoco, mantecate con il rimanente burro e il parmigiano. Servite con una spolverizzata di prezzemolo tritato fresco.

Risotto con porri, speck e patate

Ingredienti
per 4/5 persone

360 g di riso Carnaroli stagionato 1 anno
100 g di speck a dadini
100 g di speck a fettine sottili
50 g di burro
100 g di parmigiano
2 porri
1,5 l di brodo vegetale
2 patate rosse già lessate e tagliate a dadini
½ bicchiere di vino bianco
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Buono e... stagionato

Il riso stagionato è un riso sottoposto a un processo di invecchiamento che può durare diversi anni. Durante questa fase il riso viene conservato in silos che permettono di mantenere la temperatura costante; proprio questo elemento favorisce il corretto sviluppo chimico fisico del chicco. La stagionatura conferisce al riso una maggior resistenza alla cottura, aumenta la capacità di assorbimento dei condimenti e diminuisce la cessione di amido in acqua. L'utilizzo di riso stagionato per la preparazione dei risotti permette di saltare il passaggio della tostatura.

Preparazione

1 Pulite e lavate accuratamente i porri e tagliateli a rondelle abbastanza sottili; in una casseruola sufficientemente ampia fateli soffriggere con un filo di olio extravergine di oliva; poi aggiungete lo speck a dadini. Unite il vino e un paio di mestoli di brodo e portate a bollore. Gettate il riso, mescolate e portate a cottura, aggiungendo altro brodo man mano che viene assorbito (sempre mescolando ogni tanto per evitare che il riso si asciughi completamente.) A una decina di minuti dal termine, unite la dadolata di patate rosse.

2 Poco prima del termine di cottura del risotto, scaldate un filo di olio in una padella antiaderente e fate rosolare le fettine di speck finché risulteranno croccanti. Levatele e tenetele da parte.

3 Una volta pronto il risotto, regolate di sale, pepate e ritirate dal fuoco. Mantecate il risotto con il burro e il parmigiano grattugiato, copritelo e lasciatelo riposare per circa 2 minuti. Al termine di questa fase, distribuite il risotto nei piatti individuali, guarnite con lo speck croccante e servite.

Risotto con radicchio, speck e granella di noci

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Carnaroli
100 g di speck intero
1 cespo di radicchio rosso
1 cipolla piccola
1 bicchiere di vino bianco secco
1, 5 l di brodo vegetale
8 noci
burro
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 In una risottiera fate rosolare la cipolla, precedentemente mondata, lavata e tagliata finemente, con una noce di burro. Non appena la cipolla sarà imbiondita, unite il riso e fatelo tostare per un paio di minuti, regolando di sale. A questo punto, versate il vino bianco e fatelo evaporare.

2 Nel frattempo, pulite adeguatamente il radicchio e tagliatelo a listarelle sottili. Mettetene ¼ da parte per la guarnizione. Dopo averlo privato della cotenna, tagliate lo speck a dadini. Ora unite lo speck e la restante porzione di radicchio al riso. Proseguite la cottura aggiungendo, periodicamente, il brodo vegetale affinché il riso non risulti mai del tutto asciutto.

3 Prima che il riso sia cotto, prendete le noci, privatele del guscio e ponetele in un mixer. Azionatelo e ripetete l'operazione fino a quando otterrete una granella molto sottile. A cottura ultimata, togliete dal fuoco e mantecate energicamente con un po' di burro e parmigiano. Impiattate guarnendo con le listarelle di radicchio rimasto e spolverizzate i piatti con un pizzico di pepe e la granella di noci.

Risotto del norcino

Ingredienti
per 4/5 persone

350 g di riso Arborio
100 g di pasta di salame fresca
30 g di burro
50 g di parmigiano grattugiato
1 l di brodo di carne;
1 cipollina
1 bicchiere di vino bianco
1 bustina di zafferano
1 ciuffo di prezzemolo
sale
pepe

Preparazione

1 Tagliate a fette sottili la cipollina e fatela soffriggere con un filo di olio in una casseruola. A questo punto unite il riso, fatelo tostare e poi sfumate con il vino bianco. Aggiungete la pasta di salame sbriciolata, versate il brodo, mescolate, abbassate la fiamma e lasciate cuocere.

2 Quando il risotto è cotto, aggiungete lo zafferano, regolate di sale e profumate con una macinata di pepe. A fuoco spento mantecate con il burro e il parmigiano. Mescolate, spolverizzate con il prezzemolo tritato e portate in tavola.

Risotto ai porri e pasta di salame

1 Pulite **uno scalogno** e tritatelo finemente. Prendete una casseruola dalle dimensioni adeguate e fatevi rosolare lo scalogno con l'**olio extravergine d'oliva**. Unite **350 g di riso Arborio**, fatelo tostare per circa 2 minuti, aggiustate di **sale** e aggiungete **un bicchiere di vino bianco**; dopo che questo sarà evaporato, aggiungete **un porro**, precedentemente pulito e tagliato a tocchetti, e proseguite la cottura con aggiunta periodica di **1 l di brodo di carne**.

2 A metà cottura sbriciolate **100 g di pasta di salame** e mettetela nella casseruola. Quando il riso sarà cotto, togliete dal fuoco e mantecate con il **parmigiano**. Lasciate riposare per qualche minuto e spolverizzate con **erba cipollina** prima di servire.

Risotto di fegato d'oca, pere e uva

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Carnaroli
150 g di fegato d'oca
90 g di burro
50 g di grana padano grattugiato
1 cipolla bianca
2 pere williams
1 cucchiaino di zucchero
1 grappolo di uva
brodo vegetale
sale

Preparazione

1 Affettate sottilmente la cipolla e fatela appassire a fuoco dolce in una casseruola con 40 g di burro. Versate il riso e fatelo tostare per 1 minuto, mescolando ogni tanto con un cucchiaio di legno.

2 Bagnate con un mestolo di brodo caldo e fate cuocere il risotto, aggiungendo altro brodo man mano che viene assorbito. Intanto tagliate a fettine il fegato d'oca e fatelo rosolare per pochi minuti in una padella antiaderente, senza aggiungere grassi. Quindi, aggiungetelo al risotto a metà cottura insieme ai chicchi di uva, lavati e asciugati con un canovaccio pulito.

3 Sbucciate le pere, tagliate la polpa a dadini e fateli saltare in un pentolino con lo zucchero, 20 g di burro e un pizzico di sale. Portate a cottura il risotto, aggiungendo altro brodo man mano che viene assorbito; levate e mantecate per 1 minuto con il burro rimasto e il grana padano grattugiato. Distribuite il risotto nei piatti individuali, completate con la dadolata di pere e servite.

Risotto mantecato al maialino

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Carnaroli
400 g di polpa di maiale
1 carota
1 porro
2 coste di sedano
burro
cannella
parmigiano grattugiato
brodo di carne
2 cucchiai di olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Condite la polpa di maiale con sale e pepe, ponete in una teglia e fate cuocere in forno a 200 °C per circa 40 minuti.

2 Nel frattempo tostate il riso, senza aggiunta di grassi e condito solo con un pizzico di sale. Quando sarà ben tostato, bagnatelo con il brodo di carne, fino a coprirlo completamente, e lasciatelo cuocere a fuoco dolce, mescolando di tanto in tanto.

3 In una padella scaldate 2 cucchiai di olio e una noce di burro, raccogliete gli odori, mondati e tagliati a dadini, e fateli saltare velocemente. Unite il riso, mescolate e spegnete il fuoco. Mantecate con 2-3 noci di burro e il parmigiano, profumate con un pizzico di cannella, impiattate e aggiungete la carne, tagliata a piccoli dadini.Portate in tavola e servite.

Risotto quaglie e pancetta

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Baldo
200 g di pancetta tesa tagliata a fette sottili
8 quaglie
40 g di burro
60 g di parmigiano grattugiato
8 foglie di salvia
1 cipolla
1 carota
1 costa di sedano
vino bianco secco
brodo di carne
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Lavate e asciugate le quaglie. Salate e pepate il loro interno e inserite in ciascuna due foglie di salvia. Avvolgetele con metà delle fette di pancetta e legatele con dello spago da cucina. Fatele dorare in una teglia da forno con un po' di olio, spruzzatele con il vino bianco, regolate di sale e di pepe e infornate a 180 °C per 40 minuti.

2 Tagliate le verdure a brunoise, tritate l'altra metà della pancetta e fate rosolare il tutto in una casseruola con 2-3 cucchiai di olio. Versate il riso e tostatelo per un paio di minuti. Bagnate con ½ bicchiere di vino bianco e fate sfumare. Unite un mestolo di brodo e portate a cottura il risotto, aggiungendo altro brodo man mano che viene assorbito. A metà cottura unite parte del sugo delle quaglie.

3 Al termine, regolate di sale, levate dal fuoco e mantecate con il burro e il parmigiano grattugiato. Servite il risotto con a parte due quaglie per persona, irrorate con il loro sugo di cottura.

Taglio a brunoise

Il taglio a brunoise è un particolare tipo di taglio che si utilizza soprattutto per le verdure; questo procedimento permette di ottenere, come risultato finale, una dadolata composta da cubetti di dimensione omogenea (solitamente circa 2 cm). Per praticare il taglio alla brunoise occorre prima tagliare l'alimento a julienne e poi a cubetti. I vegetali, così tagliati, sono ottimi da utilizzare come fondi di cottura o in fase di guarnizione dei piatti.

Risotto torbato filante
con speck croccante

Ingredienti
per 3 persone

240 g di riso vialone nano
20 g di burro
2 bicchierini di whisky scozzese torbato
1 l di brodo (solo di sedano)
100 g di scamorza affumicata
80 g di speck tagliato a julienne
½ bicchiere di vino bianco
sale
pepe

Preparazione

1 In un pentolino raccogliete lo speck e il vino e lasciate riposare per 30 minuti. In una casseruola fate sciogliere il burro, aggiungete il riso e fatelo tostare. Bagnate con il whisky e fate evaporare, quindi proseguite la cottura aggiungendo man mano il brodo vegetale bollente.

2 In un'altra padella fate cuocere dolcemente lo speck fino a farlo diventare leggermente croccante (mai troppo cotto altrimenti diventa-sapido e leggermente amaro). Quando il riso è cotto, togliete dal fuoco e mantecate con la scamorza, tagliata a cubetti. Mescolate bene,fino a quando questa sarà diventata filante, e impiattate. Cospargete con lo speck croccante, profumate con il pepe e servite.

Risotto al salmone e whisky

1 Tritate finemente **uno scalogno** e lasciatelo imbiondire in una casseruola con un filo di **olio extravergine di oliva**. Unite **240 g di riso Vialone nano** e fatelo tostare per circa 2 minuti. A questo punto bagnatelo con **½ bicchiere di vino bianco** e aspettate che evapori. Proseguite la cottura aggiungendo un mestolo di **brodo** caldo ogni volta che il riso comincia ad asciugarsi.

2 In una padella antiaderente, lasciate rosolare **80 g di salmone affumicato** con dell'olio; poi irroratelo con **un bicchierino di whisky**. Lasciate sul fuoco per circa 6 minuti.

3 Appena il riso sarà al dente, unitevi il salmone e togliete dal fuoco. Mantecate con una noce di **burro**, lasciate riposare e servite in tavola.

Risotti "profumo di mare"

- Risottino agli scampi con gelato al gorgonzola
- Risotto ai bisi e garusoli con aria di aglio e peperoncino
- Risotto al nero con spuma di corallo e julienne di seppie
- Risotto alle ortiche e triglie
- Risotto alle vongole con zucchine e rucola
- Risotto allo spumante e stoccafisso mantecato
- Risotto con filetti di baccalà
- Risotto con i polpetti
- Risotto con pesce spada affumicato e zucca
- Risotto con verdure croccanti e gamberi in salsa di prezzemolo
- Risotto in vista mare
- Risotto mare forza 4
- Risotto nei bicchierini con burro al salmone e pepe rosa
- Risotto nero con ostriche e nocciole

Risottino agli scampi con gelato al gorgonzola

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Arborio
300 g di scampi di media grandezza
1 cipolla
1 costa di sedano
olio extravergine di oliva
burro
sale
pepe

per il gelato
200 g di gorgonzola
20 g di zucchine
250 ml di latte
125 ml di panna

Preparazione

1 Per il gelato: tagliate a tocchetti il gorgonzola, mettetelo in una casseruola con il latte e fate fondere a bagnomaria. Nel frattempo, preparate uno sciroppo con lo zucchero e 2 cucchiai di acqua.

2 Levate la crema di gorgonzola dal fuoco, unite lo sciroppo, filtrate e lasciate raffreddare; poi aggiungete la panna. Trasferite il composto in una ciotola adeguata e mettete in freezer per 2 ore, mescolando ogni 30 minuti.

3 Sgusciate gli scampi, conservando i carapaci, incideteli sul dorso ed eliminate il filamento scuro dell'intestino. Tagliateli a tocchetti e teneteli da parte. Fate rosolare i carapaci in una pentola con 3-4 cucchiai di olio. Unite 1 l abbondante di acqua, salate, profumate con il sedano, portate a bollore e fate restringere per una ventina di minuti. Al termine, filtrate il brodo.

4 Affettate la cipolla e fatela appassire in una casseruola con olio e burro. Versate il riso e fatelo tostare.

5 Irrorate periodicamente con il brodo e portate a cottura. Al termine, distribuite il risotto nelle coppette individuali, completate con una pallina di gelato e servite

Risotto ai bisi e garusoli con aria di aglio e peperoncino

Ingredienti
per 3 persone

240 g di riso Vialone nano
1 kg di garusoli
50 g di piselli
100 g di parmigiano grattugiato
20 g di burro
200 g di prosecco
2 spicchi di aglio
2 scalogni
1 peperoncino
brodo vegetale
lecitina di soia
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Raccogliete i garusoli in una casseruola e coprite con acqua fredda; mettete sul fuoco e fate cuocere per almeno 45 minuti. Una volta cotti, spegnete e lasciateli intiepidire nella loro acqua. Appena tiepidi, sgusciateli e sciacquateli nuovamente. Tenete da parte 300 g di acqua di cottura.

2 Nel bicchiere del frullatore raccogliete l'acqua dei garusoli, il peperoncino, l'aglio e la lecitina di soia, e frullate. Create l'aria con un areatore per acquario (in alternativa potete utilizzare un minipimer). In una casseruola fate rosolare gli scalogni tritati con un filo di olio; aggiungete il riso e fatelo tostare. Sfumate con il prosecco e portate a cottura bagnando di tanto in tanto con il brodo caldo.

3 A tre quarti di cottura, aggiungete i piselli crudi e regolate di sale. Spegnete e mantecate con burro e parmigiano. Con un coppa pasta tondo distribuite il risotto nei piatti da portata, guarnite con i garusoli e l'aria di aglio e peperoncino, e servite.

Aria di novità in cucina

Il termine aria, utilizzato in ambito culinario, sta a indicare un composto dalla consistenza quasi impalpabile, che si usa allo scopo di rendere più delicati sapori generalmente molto forti come quello dell'aglio. Per preparare un'aria è necessario frullare gli ingredienti di base e aggiungere lecitina di soia; questo emulsionante di origine vegetale stabilizza le bolle d'aria normalmente prodotte dopo l'uso del frullatore.

Risotto al nero con spuma di corallo e julienne di seppie

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Baldo
320 g di seppie già pulite
(e la loro sacca di inchiostro)
1 cipolla
1 bicchiere di vino
1 spicchio di aglio
1 ciuffo di prezzemolo
4-5 pomodorini
1 l di brodo di pesce
12 coralli di capasanta
peperoncino
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Tagliate le seppie a listarelle. Ponete le sacche di inchiostro in un bicchiere di acqua calda. Affettate la cipolla e fatela soffriggere in una casseruola con 2-3 cucchiai di olio e lo spicchio di aglio, schiacciato. Aggiungete le listarelle di seppia e lasciate insaporire per qualche minuto. Bagnate con metà del vino bianco. Unite i pomodorini tagliati a tocchetti, pelati e privati dei semi, e un pizzico di peperoncino, coprite e fate cuocere per 15 minuti.

2 Scaldate un filo di olio in un'altra casseruola, unite il riso e fatelo tostare per 2 minuti a fuoco vivace. Bagnate col vino bianco rimasto. Abbassate la fiamma, aggiungete le seppie ai pomodorini (tenetene da parte un po' per guarnire) e un mestolo di brodo bollente e portate a cottura il risotto. Poco prima del termine di cottura, colorate con il nero di seppia. Alla fine aggiungete un po' di prezzemolo tritato, levate dal fuoco e mantecate con un filo di olio.

3 Intanto, preparate la crema di coralli di capesante. Raccogliete i coralli nel bicchiere del mixer e frullate aggiungendo a filo un po' di olio fino a ottenere una crema spumosa.

4 Distribuite il risotto nei piatti servendovi di un coppapasta e decoratelo con le seppioline ai pomodorini e la spuma di corallo.

Risotto alle ortiche e triglie

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Baldo
50 g di foglie di ortica piccole
16 triglie già pulite e sfilettate
1 cipolla
½ bicchiere di vino bianco
brodo vegetale
1 spicchio di aglio
burro
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Tagliate a dadini metà dei filetti di triglia. Lavate molto bene le foglie di ortica e mettetele in una casseruola; copritele d'acqua, portate a bollore e lessate a fuoco moderato per circa 15 minuti. Poi, scolatele e conservate l'acqua di cottura. Quindi frullatele fino a ottenere una sorta di crema.

2 Affettate la cipolla e fatela appassire in una casseruola con un filo di olio e una noce di burro. Levate il soffritto, versate il riso e fatelo tostare per 2 minuti. Bagnate con il vino e fate sfumare. Unite il soffritto di cipolla e un mestolo di brodo e proseguite la cottura del risotto aggiungendo altro brodo man mano che viene assorbito, alternandolo con un po' di acqua di cottura delle ortiche.

3 A circa metà della cottura, aggiungete i dadini di triglia. Poi, iniziate ad aggiungere anche la crema di ortiche. Mentre il risotto cuoce scaldate un filo di olio in una padella con l'aglio schiacciato. Eliminate quest'ultimo, quindi unite i filetti di triglia, dalla parte della pelle e fateli saltare per 2-3 minuti. Al termine salate e pepate. Quando il risotto è pronto, levate dal fuoco e mantecate con un filo di olio. Lasciate riposare coperto per un paio di minuti, prima di servire, guarnendo ogni piatto con i filetti di triglia saltati.

Risotto alle vongole con zucchine e rucola

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Carnaroli
500 g di vongole già spurgate
1 mazzetto di rucola
5-6 zucchine con il fiore
1 spicchio di aglio
1 scalogno
½ bicchiere di vino bianco
brodo vegetale
burro
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Raccogliete le vongole in una padella, con un filo di olio e lo spicchio di aglio schiacciato. Incoperchiate e fate aprire a fuoco medio. Poi levate, sgusciate i molluschi, filtrate il liquido di cottura e tenete tutto da parte.Lavate la rucola, asciugatela e spezzettatela con le mani. Staccate i fiori dalle zucchine, eliminate il pistillo, tamponateli con un foglio di carta assorbente da cucina leggermente inumidito e tagliateli in quattro per il lungo. Mondate e pulite anche le zucchine e tagliatele a tocchetti. Affettate sottilmente lo scalogno e fatelo appassire in un'altra padella con un filo di olio. Unite le zucchine e fate cuocere per una decina di minuti, mescolando ogni tanto. Al termine le zucchine dovranno risultare ancora croccanti. Levate e tenete da parte.

2 Fate fondere una noce di burro in una casseruola con un filo di olio. Aggiungete il riso e tostatelo per un paio di minuti. Bagnate con il vino e fate sfumare. Unite il soffritto di scalogno, un mestolo di brodo bollente e la rucola e proseguite la cottura del risotto, aggiungendo altro brodo man mano che viene assorbito, alternandolo con il liquido di cottura delle vongole (anch'esso ben caldo).

3 A ⅔ della cottura, unite anche le zucchine e i fiori di zucca. Prima che sia pronto, completate con le vongole sgusciate. Al termine, levate, profumate con una macinata di pepe e mantecate con un filo di olio. Incoperchiate e lasciate riposare per un paio di minuti, prima di servire.

Risotto allo spumante
e stoccafisso mantecato

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Carnaroli
300 g di stoccafisso già ammollato
500 ml di spumante brut
1 scalogno
1 ciuffo di prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Versate dell'olio extravergine di oliva in una ciotolina e trasferitelo in frigorifero (servirà per la mantecatura finale).
Tritate finemente lo scalogno e fatelo soffriggere a fuco dolce in una casseruola antiaderente con un filo di olio. Spellate lo stoccafisso, disliscatelo e tagliatelo a tocchetti. A questo punto, mettetelo nella casseruola. Versate il riso e fate tostare per qualche minuto, mescolando in continuazione. Bagnate con lo spumante e fate evaporare, quindi proseguite la cottura per una ventina di minuti bagnando di tanto in tanto con un mestolo di acqua bollente. Regolate, infine, di sale.

2 Quando il risotto risulterà al dente e il fondo di cottura sarà ben cremoso, spegnete il fuoco e mantecate con un filo di olio ben freddo e una macinata di pepe. Impiattate, guarnite con il prezzemolo tritato e servite.

Non chiamatelo baccalà

Capita assai frequentemente che i termini stoccafisso e baccalà vengano utilizzati come sinonimi; in realtà essi designano due alimenti diversi tra loro. Sia lo stoccafisso che il baccalà sono prodotto della lavorazione del merluzzo (che deve essere di qualità molto elevata); questa lavorazione, però, presenta molte differenze. Dopo che il merluzzo viene pescato, dissanguato, privato di testa e coda e pulito (passaggi comuni) si procede con una semplice essiccazione all'aperto per lo stoccafisso. Il baccalà, invece, affronta una fase che prende il nome di salatura e che dura circa tre settimane: esso viene posto in grandi contenitori e ricoperto di sale per permettergli di disidratarsi.

Risotto con filetti di baccalà

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Vialone nano
40 g di burro
4 filetti di baccalà dissalato da 150 g l'uno
200 g di trippette di stoccafisso già ammollate
200 g di salsa di pomodoro
1 cipolla
½ bicchiere di vino bianco secco
1,5 l di brodo vegetale
1 carota
1 costa di sedano
1 cipolla
1 spicchio di aglio
parmigiano grattugiato
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Fate soffriggere in un filo di olio un battuto di cipolla, carota, aglio e sedano. Tagliate le trippette a listarelle, unitele al soffritto e lasciate insaporire per qualche minuto. Unite la salsa di pomodoro e fate cuocere per 25 minuti. Al termine le trippette dovranno risultare tenere e il loro sughetto ristretto. Regolate di sale e tenete da parte.

2 Scaldate 2-3 cucchiai di olio in una padella antiaderente. Aggiungete i filetti di baccalà, appoggiandoli dalla parte della pelle, e fateli rosolare in modo uniforme, girandoli a metà cottura. Al termine, disponeteli in una teglia, foderata con carta forno, e passateli in forno caldo a 180 °C per 10 minuti.

3 Tritate la cipolla e fatela soffriggere in una casseruola con un filo di olio. Levate il soffritto dalla casseruola e tenetelo da parte. Scaldate un cucchiaio di olio nella stessa casseruola, versate il riso e tostatelo per un paio di minuti. Bagnate con il vino e fate sfumare. Aggiungete un mestolo di brodo bollente e portate a cottura il risotto, versando altro brodo man mano che viene assorbito. Al termine, regolate di sale.

4 Levate il risotto dal fuoco, unite il burro e il parmigiano e mantecate. Distribuite il risotto nei piatti individuali, completate con le trippette e il filetto di baccalà e servite.

Risotto con i polpetti

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Arborio
500 g di polpetti già puliti
400 g di polpa di pomodoro
1 cipolla
1 spicchio di aglio
1 bicchiere di vino bianco
1 peperoncino fresco tagliato a listarelle
1 ciuffo di prezzemolo
olio extravergine di oliva
brodo vegetale
sale
pepe

Preparazione

1 Prendete una casseruola dalle dimensioni adeguate e metteteci a rosolare l'aglio e il peperoncino con un filo di olio extravergine di oliva. A questo punto, unitevi i polpetti ben puliti, bagnate con metà del vino e fate sfumare. Aggiungete la polpa di pomodoro, regolate di sale e di pepe e fate cuocere per una ventina di minuti; mescolate frequentemente e, quando la cottura sarà ultimata, togliete dal fuoco e tenete da parte.

2 Mondate e lavate in maniera accurata la cipolla; dopodiché tritatela sottilmente. In un'altra casseruola fate imbiondire il trito di cipolla con dell'olio, poi aggiungetevi il riso e fatelo tostare per circa 2 minuti. Bagnate con il vino e lasciate che evapori; proseguite la cottura aggiungendo altro brodo, man mano che viene assorbito. Unite i polpetti al risotto, regolate di sale e profumate con il prezzemolo tritato. Mantecate e servite.

Risotto polpetti e gamberi

L'aggiunta di **250 g di gamberi** già sgusciati ai polpetti permette di realizzare, in maniera molto semplice, una variante più ricca della ricetta proposta.

Risotto con pesce spada affumicato e zucca

Ingredienti
per 3/4 persone

280 g di riso Carnaroli
100 g di pesce spada affumicato
150 g di zucca a cubetti
20 g di burro
buccia di ½ limone
1 ciuffo di prezzemolo
1 scalogno
1 bicchiere di vino bianco
1 pizzico di sale iodato
1 melagrana
curcuma

Preparazione

1 Tritate lo scalogno, fatelo appassire nel vino e, con un frullatore ad immersione, frullatelo. In una pentola tostate il riso senza aggiungere grassi. Portate a cottura aggiungendo, periodicamente, acqua bollente.

2 Dopo 10 minuti unite la zucca, un pizzico di curcuma e lo scalogno frullato e continuate la cottura per altri 7 minuti. Incorporate il pesce spada affumicato a dadini, il burro e mescolate. Coprite e lasciate riposare a fuoco spento per circa 3-4 minuti.

3 Distribuite il risotto nei piatti e guarnite con la buccia di limone grattugiata, il prezzemolo tritato e i chicchi di melagrana, poi servite.

Risotto con pesto al pistacchio e pesce spada

1 Iniziate preparando il pesto al pistacchio: sgusciate **200 g di pistacchi** e poneteli in un mixer; aggiungetevi **100 ml di olio** , **uno spicchio di aglio**, **35 g di grana padano** e **3 foglie di basilico** e azionate. Successivamente aggiungete **100 ml di acqua**, il **sale** e il **pepe** e azionate nuovamente, sino ad ottenere un composto della giusta consistenza.

2 Ora fate soffriggere uno scalogno con un filo di olio in una risottiera e metteteci a tostare **280 g di riso Carnaroli**. Proseguite la cottura irrorando col **brodo vegetale**. A cottura terminata aggiungete **100 g di pesce spada affumicato**, tagliato a dadini, e il pesto e mantecate con energia. Portate in tavola e servite.

Risotto con verdure e gamberi in salsa di prezzemolo

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Arborio
50 ml di vino bianco secco
850 ml di brodo vegetale
16 gamberi
1 zucchina
1 carota
8 asparagi

per la salsa
100 g di prezzemolo
4 acciughe sott'olio
2 cucchiai di capperi sotto sale
1 spicchio di aglio piccolo
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Mondate la carota e la zucchina: raschiatele sotto acqua corrente, spuntatele, asciugatele, tagliatele a pezzetti e tenetele da parte.

2 Per la salsa: sciacquate i capperi, per eliminare il sale di conservazione, asciugateli e raccoglieteli nel bicchiere del mixer. Unite il prezzemolo, l'aglio e le acciughe, scolate, e frullate, aggiungendo a filo un po' di olio, fino a ottenere una salsina.

3 Sgusciate i gamberi, incideteli sul dorso e privateli del filamento scuro. Mondate gli asparagi, eliminando la parte bianca, e tagliate le punte in quattro. Fate cuocere i gamberi e gli asparagi a vapore per pochi minuti, poi levate e tenete da parte.

4 Scaldate 2-3 cucchiai di olio in una casseruola, unite il riso e fatelo tostare per un paio di minuti. Versate il vino e fate evaporare; bagnate con un paio di mestoli di brodo e portate a cottura il risotto, aggiungendo altro brodo man mano che viene assorbito. Dopo 5 minuti di cottura, aggiungete le carote e le zucchine tenute da parte. A 3 minuti dal termine unite anche i gamberi e gli asparagi.

5 Giunto a cottura, levate il risotto dal fuoco, regolate di sale, pepate e mantecate con un filo di olio. Distribuite il risotto nei piatti individuali, condite con la salsa al prezzemolo e servite.

Risotto in vista mare

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Carnaroli
4 calamaretti
2 seppie
6 cozze
8 vongole già spurgate
4 gamberi
100 g di mazzancolle già sgusciate
100 g di passata di pomodoro
1 ciuffo di prezzemolo
1 cucchiaio di cipolla tritata
1 alice sott'olio
vino bianco
brandy
peperoncino
fumetto di pesce
burro
3 spicchi di aglio
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Sciacquate i gamberi e le mazzancolle, incideteli sul dorso ed eliminate il filamento scuro dell'intestino. In una padella fate rosolare uno spicchio di aglio con un filo di olio e un pizzico di peperoncino. Unite le vongole e le cozze e fatele aprire a fiamma vivace. In un'altra padella fate rosolare un altro spicchio di aglio con un filo di olio. Aggiungete i crostacei, lasciate insaporire e poi sfumate con il brandy. Unite la passata di pomodoro e fate cuocere per pochi minuti. Spegnete, aggiungete le cozze e le vongole e tenete da parte.

2 In un'altra padella fate rosolare l'ultimo spicchio di aglio con un filo di olio e il peperoncino. Aggiungete i calamaretti e le seppie, sfumate con un bicchiere di vino e portate a cottura. Salate e spegnete. Portate a bollore il fumetto di pesce. Nel frattempo in una casseruola fate sciogliere una noce di burro, unite la cipolla e l'alice e lasciate appassire per 1-2 minuti.

3 Unite il riso, fatelo tostare e, poi, sfumate con un bicchiere di vino. Portate a cottura, unendo man mano il fumetto necessario. Quando mancheranno pochi minuti, unite il pesce, mescolate e lasciate cuocere a fiamma vivace. Spegnete, profumate con il prezzemolo tritato e servite.

Risotto mare forza 4

Ingredienti
per 3/4 persone

280 g di riso Arborio
200 g di zucca già pulita
100 g di seppie
100 g di calamari
100 g di gamberi
80 g di pomodoro a cubetti
4 g di peperoncino fresco
1 bicchierino di cognac
2 ciuffi di prezzemolo
1 bicchiere e ½ di vino bianco
1 l di brodo
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Pulite il pesce, tenendo da parte i carapaci dei gamberi, sciacquatelo velocemente e tagliatelo a piccoli pezzi. Raccoglietelo in una ciotola, unite un cucchiaio di olio e un pizzico di sale, e fate marinare in frigorifero. In una casseruola tostate i carapaci dei gamberi con due cucchiai di olio; bagnate con il cognac e fiammeggiate. Aggiungete il pomodoro e lasciate asciugare fino a una buona rosolatura. Bagnate con ½ bicchiere di vino e fate evaporare bene, versate ½ l di acqua e fate cuocere a fuoco basso per 30 minuti, eliminando le impurità con una schiumarola man mano che vengono a galla. Passatelo e tenetelo in caldo. Il risultato sarà un succo ridotto alla quantità di circa1 bicchiere.

2 Tagliate a filetti la zucca con una mandolina, mettetela in una ciotola e condite con pochissimo sale. Fate tostare il riso in una casseruola con due cucchiai di olio; bagnate con il vino restante e portate a cottura, aggiungendo man mano il fumetto di pesce ristretto e il brodo bollente. Dopo circa 12 minuti, aggiungete la zucca, incoperchiate e fate insaporire per 30-40 secondi.

3 Quando mancano 2 minuti al termine,scaldate una padella antiaderente e scottatevi il pesce (ben freddo di frigorifero) per pochissimi secondi. Togliete il risotto dal fuoco e aggiungete il pesce scottato e il peperoncino, tritato al momento. Profumate con il prezzemolo tritato e servite.

Risotto nei bicchierini con burro al salmone e pepe rosa

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso S. Andrea
2 zucchine
1 cipolla
brodo vegetale
burro
olio extravergine di oliva
sale

per il burro al salmone
125 g di burro già ammorbidito
2 fette di salmone affumicato
pepe rosa

Preparazione

1 Per il burro al salmone: tritate finemente il salmone e pestate grossolanamente 1 cucchiaio di pepe rosa. Raccogliete il burro in una ciotola e lavoratelo con un cucchiaio di legno, finché diventa cremoso.
Unite il salmone e il pepe e lavorate ancora.

2 Trasferite il burro su un foglio di pellicola trasparente, avvolgetelo e mettetelo in frigorifero per 10-15 minuti. Foderate uno stampino di alluminio con altra pellicola. Levate il burro dal frigo, liberatelo dalla pellicola, trasferitelo nello stampino e compattatelo. Coprite con carta di alluminio e rimettete in frigo per almeno 1 ora.

3 Per il risotto: lavate e asciugate le zucchine, poi spuntatele, tagliatele a fette e fatele trifolare per pochi minuti in una padella con 2-3 cucchiai di olio. Levatele e tenetele da parte.

4 Affettate la cipolla e fatela appassire in una casseruola con una noce di burro e 2 cucchiai di olio. Versate il riso e fatelo tostare per un paio di minuti, mescolando con un cucchiaio di legno. Bagnate con un mestolo di brodo e portate a cottura, aggiungendo altro brodo man mano che viene assorbito.

5 A pochi minuti dal termine, aggiungete le zucchine e regolate di sale. Distribuite il risotto in bicchierini individuali, completate con una rondella di burro aromatizzato e servite.

Risotto nero
con ostriche e nocciole

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Baldo
800 g di sugo di pesce
(gli ingredienti sono evidenziati in ricetta)
30 g di vino spumante
30 g di burro
20 g di sorbetto di nocciole
(gli ingredienti sono evidenziati in ricetta)
1 l di brodo vegetale
2 sacche di nero di seppia
2 cucchiaini di colatura di alici
8 ostriche
1 limone
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Per il sugo: tritate 2 cipolle, **1 carota**, **1 costa di sedano**,**1 spicchio di aglio**, e fateli soffriggere con un filo di olio; aggiungete **4 pomodori ramati** tagliati, sfumate con l'aceto e unite **200 g di passata**. Incorporate **400 g di pesce da zupppa**, tagliato a tocchetti, e qualche grano di pepe; fate cuocere per circa 30 minuti, aggiungendo brodo. Spegnete, unite il basilico e fate riposare per 10 minuti. Filtrate e tenete da parte. Aprite 4 ostriche e frullatele con la loro acqua. Mettete a congelare la purea ottenuta.

2 Per il sorbetto: fate rosolare **1 spicchio di aglio** con un **filo di olio**, **una foglia di alloro** e **4 capperi**; aggiungete le **nocciole già tostate**, un mestolo di **brodo vegetale** e fate cuocere per 5 minuti. Togliete l'aglio e l'alloro, frullate, setacciate e congelate.

3 Tostate il riso con un filo di olio, sfumate con lo spumante e coprite a filo con il brodo vegetale. Fate cuocere e, a metà cottura, aggiungete il sugo di pesce. Una volta cotto, salate, mantecate con il burro, il nero di seppia, il sorbetto di ostrica e 20 g di sorbetto di nocciole; completate con la colatura di alici e qualche goccia di succo di limone.

IN TAVOLA COL SORRISO

PIATTI, BICCHIERI, STOVIGLIE... TUTTO IL NECESSARIO PER SERVIRE I VOSTRI RISOTTI CON UN TOCCO DI ORIGINALITÀ.

"Bleah", divertente cucchiaio a servire per risotti, la cui forma richiama quella di una linguaccia. Di **Mepra**.

L'abbinamento tra il supporto in acciaio inox e la pirofila in porcellana purissima permette a questa risottiera, proposta da **Sambonet**, di passare con disinvoltura dalla fiamma alla tavola.

Vetro di altissima qualità e lavorazione a bolle ispirata ai grappoli di uva; queste le caratteristiche che rendono "Soho" di **Henriette** il bicchiere ideale per dare alla tavola un impareggiabile tocco estetico.

L'allegria delle forme è un valore aggiunto in questa proposta di **Virginia Casa**, un piatto fondo a forma di mela, realizzato in pregiata ceramica lavorata interamente a mano.

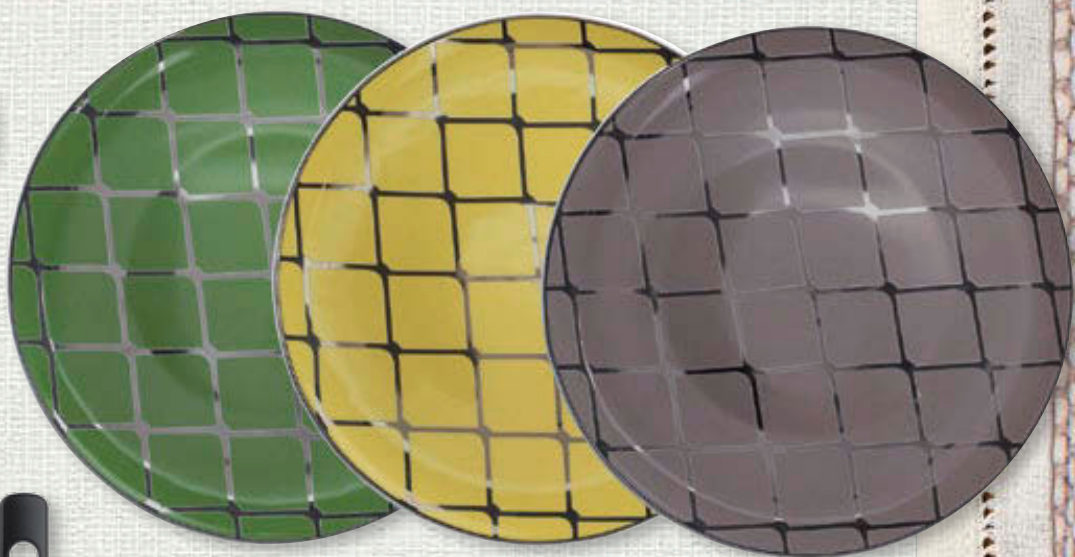
La funzionalità dell'acciaio inox e l'eleganza del color bronzo rendono queste posate uniche nel loro genere. Di **Mepra**.

Pratico e utile per servire in tavola, "Mediterraneo", il cucchiaione da risotto in acciaio inox di **Giannini**.

Zuppiera color latte in raffinata ceramica lavorata a mano della linea Corona. Di **Virginia Casa**.

Semplicità e allegria racchiuse in un cucchiaio da risotto; questa l'idea della disegnatrice Inga Sempé nel realizzare questo IS01 per **Alessi**.

"Metropolis" di **Henriette**, piatto piano in porcellana con decoro in platino, disponibile in varie tonalità di colore.

Cucchiaio con inserto in silicone, perfetto per mescolare il risotto senza danneggiare le pentole. Di **Fiskars**.

Alleato indispensabile per prelevare il brodo, il mestolo "Mediterraneo", in acciaio inox con lucidatura a specchio. Di **Giannini**.

Grazie al design che ricorda quello di una foglia, questa fondina della linea Mr. Cavolo di **Pagnossin** si abbinerà perfettamente ai vostri risotti vegetali.

Pensata appositamente per il brodo, questa tazza con piattino è realizzata in pregiata porcellana. Di **Rosenthal**.

Risotti "note di formaggio"

- Risottino alla crema di pomodoro con mosto d'uva, burrata e briciole di taralli
- Risotto al caprino, pancetta e zucchine
- Risotto al gorgonzola
- Risotto al marsala con fichi secchi e gorgonzola
- Risotto al profumo di limone
- Risotto al taleggio con cipolle caramellate e noci
- Risotto alla batata e gorgonzola piccante
- Risotto alla scarola con provola affumicata e sesamo
- Risotto alla toma delle viole
- Risotto alla verza e grana con scaloppa di foie gras e tartufo bianco
- Risotto con cipolle rosse caramellate e gorgonzola
- Risotto con fave, speck e scaglie di pecorino
- Risotto con spinaci, erbe aromatiche e salva cremasco
- Risotto dei Bianchi
- Risotto di barbabietole, robiola e maggiorana
- Risotto di zucca mantovana con chips di parmigiano
- Risotto in fucsia con roquefort e battuto di capperi
- Risotto prosecco, pere e piave
- Risotto verde con bruss e finferli

Risottino alla crema di pomodoro con mosto d'uva, burrata e briciole di taralli

Ingredienti
per 4/5 persone

360 g di riso Carnaroli
200 ml di mosto di uva cotto
50 g di parmigiano
40 g di taralli al finocchio
10 pomodorini datterino
150 g di burrata
1 l di brodo vegetale
1 scalogno
1 bicchiere di vino bianco secco
1 ciuffo di basilico
1 rametto di timo
burro
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 In un padellino versate il mosto d'uva, mettete sul fuoco e lasciatelo ridurre della metà. In una padella fate appassire lo scalogno, tritato, con una noce di burro; aggiungete il riso, mescolate e lasciate tostare. Sfumate con il vino e portate a cottura, bagnando di tanto in tanto con il brodo caldo.

2 Sciacquate i pomodorini e frullateli con un filo di olio e qualche fogliolina di basilico fino a ottenere una crema liscia. Filtrate e aggiustate di sale e di pepe. Frullate i taralli con il timo e un pizzico di sale, e, poi, fate tostare il tutto in padella con un filo di olio. Quando le briciole saranno diventate ben croccanti, levate e tenete da parte.

3 Quando il risotto sarà ormai cotto, togliete dal fuoco e mantecate con una noce di burro e il parmigiano grattugiato. Aggiungete la burrata a pezzi, la crema di pomodoro e la polvere di taralli croccanti e amalgamate per bene. Impiattate il risotto, guarnite con qualche goccia di salsa al mosto d'uva e qualche fogliolina di basilico e servite.

Risotto al caprino, pancetta e zucchine

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Carnaroli
200 g di pancetta a cubetti
2-3 zucchine
1 bicchiere di vino bianco
1 cipolla
80 g di caprino fresco
brodo vegetale
burro
sale
pepe

Preparazione

1 Lavate accuratamente la cipolla, tritatela e fatela appassire in una casseruola con una noce di burro. Poi, aggiungete la pancetta a cubetti e fatela rosolare, finché non sarà croccante. Unite il riso e tostatelo per un paio di minuti; a questo punto, procedete bagnandolo con il vino e attendendo che evapori.

2 Intanto, lavate le zucchine sotto acqua corrente, spuntatele, asciugatele e tagliatele a cubetti. Unite la dadolata di zucchine al risotto, bagnate con un mestolo di brodo vegetale bollente e proseguite la cottura, aggiungendo altro brodo man mano che viene assorbito.

3 A cottura quasi ultimata, regolate di sale e pepe. Togliete il riso dal fuoco e mantecatelo con il caprino fresco, precedentemente tagliato a dadini; in questa fase mescolate accuratamente in modo che il caprino fonda per rendere possibile la mantecatura. Impiattate e servite.

Crema ai formaggi misti

In questa ricetta il caprino può essere sostituito da una squisita crema ai formaggi misti, di semplice preparazione: prendete un pentolino non eccessivamente grande e fatevi fondere, a fiamma moderata, **30 g di burro e 30 g di farina**. Aggiungete al composto **500 ml di latte freddo** e mescolate accuratamente per farlo addensare. Infine unitevi **250 g di formaggi misti**, precedentemente tagliati a dadini, e attendete che fondano. Togliete dal fuoco e utilizzate la salsa in fase di mantecatura del risotto.

Risotto al gorgonzola

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Arborio
200 g di gorgonzola dolce
1 cipolla
½ bicchiere di vino bianco
1,5 l di brodo vegetale
1 ciuffo di prezzemolo
parmigiano grattugiato
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Prendete una casseruola abbastanza larga e mettetevi a rosolare la cipolla, precedentemente mondata, lavata e tritata finemente. Lasciatela colorire a fuoco lento per alcuni minuti; aggiungete, poi, il riso e fatelo tostare per bene. Irroratelo con il vino bianco e attendete che evapori.

2 A questo punto, proseguite la cottura aggiungendo gradualmente il brodo vegetale, in modo che il riso non risulti mai completamente asciutto.

3 Poco prima della fine della cottura, aggiungete il gorgonzola dolce, dopo averlo privato della crosta e tagliato a dadini. Infine, togliete la casseruola dal fuoco, mantecate il risotto con il parmigiano, fate riposare alcuni minuti e servite in tavola.

Risotto al gorgonzola dolce e salsiccia

1 Fate rosolare **una cipolla**, precedentemente mondata e sminuzzata, in una casseruola con dell'**olio d'oliva**. Spellate **6 salsicce** , sbriciolatele grossolanamente e versatele nella casseruola. Sfumate con **½ bicchiere di vino bianco** e lasciate cuocere a fuoco vivo.

2 Unite **320 g di riso Arborio** e lasciatelo tostare per pochi minuti; proseguite la cottura irrorando gradualmente con **1,5 l di brodo vegetale**. Prima che la cottura sia ultimata aggiungete **200 g di gorgonzola dolce**, precedentemente tagliato, e procedete alla mantecatura aggiungendo il **parmigiano**.

Risotto al marsala con fichi secchi e gorgonzola

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Carnaroli
200 g di gorgonzola naturale
30 g di burro
1 scalogno grande
6 fichi secchi
1 bicchierino di marsala
brodo vegetale
parmigiano grattugiato
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 In una casseruola fate rosolare dolcemente lo scalogno tritato con un filo di olio e un goccio di acqua. Unite il riso e fatelo tostare; sfumate con il marsala, lasciate evaporare e fate cuocere per circa 15 minuti, unendo il brodo caldo man mano che viene assorbito. Mantenete il riso al dente e aggiustate, infine, di sale.

2 Spegnete e mantecate il risotto con il burro ben freddo tagliato a dadini, il gorgonzola a pezzi e il parmigiano. Unite i fichi tagliati a fettine e scuotete la casseruola per amalgamare, avendo cura di lasciare il risotto morbido. Servite immediatamente.

Risotto al marsala con fichi secchi e fontina

Il gorgonzola, previsto come ingrediente in questa ricetta, può essere sostituito dalla fontina; anche questo formaggio, una volta tagliato a cubetti, va aggiunto in fase di mantecatura. La sostituzione del gorgonzola con la fontina darà al vostro piatto un gusto più dolce e delicato rispetto a quello della ricetta originaria.

Risotto al profumo di limone

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Carnaroli
2 cipolle
2 limoni
200 g di fontina
parmigiano grattugiato
burro
brodo vegetale
vino bianco
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Tagliate la fontina a cubetti; sbucciate i limoni, tagliate la scorza a julienne e tenete tutto da parte.

2 Affettate le cipolle e fatele appassire in una casseruola con una noce di burro e 2-3 cucchiai di olio. Versate il riso e fatelo tostare per 2 minuti; poi sfumate con ½ bicchiere di vino.

3 Portate a cottura il risotto con aggiunta periodica di brodo. A 10 minuti dal termine di cottura, unite la dadolata di fontina e la julienne di limone e mescolate.

4 Levate dal fuoco, profumate con una macinata di pepe, mantecate con il parmigiano e servite.

Risotto al limone e zenzero

1 Fate rosolare **2 cipolle tritate** in una casseruola con del burro. Unite **320 g di riso Carnaroli** e fatelo tostare per un 2 minuti; poi bagnatelo con **½ bicchiere di vino bianco**.

2 Nel frattempo sbucciate **2 limoni** e tagliate la scorza a julienne. Continuate la cottura del risotto aggiungendo periodicamente il **brodo vegetale**. A una decina di minuti dal termine della cottura, aggiungete il limone grattugiato e **60 ml di panna da cucina**, mescolando energicamente.

3 Togliete dal fuco, mantecate con il **parmigiano** e servite dopo aver spolverizzato con lo **zenzero grattugiato**.

Risotto al taleggio
con cipolle caramellate e noci

Ingredienti
per 4/5 persone

360 g di riso Carnaroli stagionato 1 anno
30 g di burro
150 g di taleggio dop
40 g di gherigli di noce
1 scalogno
2 cipolle di tropea
1 bicchiere di vino bianco
zucchero di canna
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Sbucciate le cipolle e fatele a fettine sottili; fatele appassire in una casseruola con un filo di olio, fino a quando diventeranno trasparenti. Aggiungete un pizzico di sale e un cucchiaio di zucchero di canna, mescolate per bene e fate caramellare.

2 Tritate finemente lo scalogno e fatelo appassire in una padella con la metà del burro; unite il vino e un paio di mestoli di brodo e portate a bollore. Gettate il riso, mescolate e portate a cottura, aggiungendo altro brodo man mano che viene assorbito (sempre mescolando ogni tanto). A metà cottura, aggiungete la metà delle cipolle.

3 Regolate di sale, pepate, levate dal fuoco e mantecate con il burro rimasto, la metà del taleggio, a dadini, e la cipolla restante. Poi coprite e lasciate riposare per 2 minuti. Trascorso il tempo, impiattate, completate con il taleggio a dadini e con i gherigli di noce sbriciolati e servite.

Consiglio dello chef

È possibile utilizzare anche il riso Carnaroli non stagionato per la realizzazione di questa ricetta; in questo caso, tuttavia, occorre effettuare il classico passaggio della tostatura che la stagionatura rende superfluo e permette di evitare.

Risotto alla batata e gorgonzola piccante

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Arborio
2-3 batate rosse
150 g di gorgonzola piccante stagionato
2 scalogni
½ bicchiere di vino bianco
1 rametto di rosmarino
brodo vegetale
parmigiano grattugiato
burro
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Sbucciate le batate, tagliatele a pezzettoni e fatele cuocere a vapore per 20-25 minuti, finché saranno ammorbidite. Al termine, schiacciatele con una forchetta. Tritate gli scalogni e fateli appassire in una casseruola con una noce di burro e un filo di olio. Unite le batate schiacciate, salate e lasciate insaporire un paio di minuti. Levate e tenete da parte.

2 Fate fondere una noce di burro in un'altra casseruola, unite il riso e fatelo tostare a fuoco vivace per un paio di minuti. Bagnate con il vino bianco e fate sfumare. Unite un mestolo di brodo bollente e proseguite la cottura del risotto, aggiungendo altro brodo, man mano che viene assorbito.

3 A metà cottura, aggiungete le batate schiacciate e un po' di rosmarino; poco prima del termine unite anche il gorgonzola sbriciolato con le mani (tenetene da parte un po' per guarnire).

4 Levate, unite una noce di burro e un po' di parmigiano e mantecate. Distribuite il risotto in cocottine in gres, completate con un altro po' di gorgonzola sbriciolato e il parmigiano grattugiato, e servite.

Risotto alla scarola con provola affumicata e sesamo

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Carnaroli
100 g di vino bianco
150 g di provola affumicata
80 g di parmigiano grattugiato
20 g di semi di sesamo
50 g di burro
1 cespo di scarola
1 cipolla
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Mondate la scarola, sciacquatela accuratamente e asciugatela. Affettatela a chiffonade e, con l'aiuto di un colino, tuffatela per due minuti nel brodo vegetale bollente. Scolatela per bene e tenetela da parte.

2 Tritate finemente la cipolla e lasciatela appassire in un tegame con il burro e un generoso filo di olio. Aggiungete il riso e fatelo tostare fino a quando non sarà diventato traslucido; sfumate con il vino bianco e, quando il fondo si sarà asciugato, iniziate la cottura aggiungendo poco brodo per volta. A metà cottura, unite la scarola.

3 Quando il riso sarà cotto, aggiungete la provola tagliata in piccoli pezzi, il parmigiano e una macinata abbondante di pepe. Regolate di sale e lasciate riposare il risotto per qualche minuto. Impiattate, cospargete con i semi di sesamo tostati e servite.

Diamoci un taglio

Il taglio chiffonade è una tecnica utilizzata per presentare in maniera più sofisticata le verdure e le erbe aromatiche. Per realizzarlo bisogna servirsi di un coltello molto affilato; questo perché, utilizzarne uno non sufficientemente affilato porterebbe a spezzettare le verdure, compromettendo l'effetto finale. È necessario, poi, impilare le foglie in ordine di grandezza (4 foglie per le verdure, fino a 10 per le erbe aromatiche); a questo punto, occorre formare con esse una sorta di rotolino ben stretto e procedere tagliandolo a striscioline sottili. Andando a separarle si noterà che esse sono sottili ed irregolari, perfette anche per essere utilizzate come guarnizione.

Risotto alla toma delle viole

Ingredienti
per 3 persone

240 g di riso Carnaroli
200 g di Plaisentif
40 g di porri già stufati
15 g di burro aromatizzato al rosmarino
10 g di olio aromatizzato al rosmarino
20 g di parmigiano
80 g di sugo di arrosto
1,5 l di brodo di pollo leggero o brodo vegetale
1 tuorlo

Preparazione

1 In una casseruola fate tostare il riso, versate il brodo e fate cuocere per 13-15 minuti; aggiungete i porri e il Plaisentif e proseguite la cottura per altri 2 o 3 minuti.

2 A fuoco spento aggiungete il parmigiano, il burro e l'olio e amalgamate. Impiattate il risotto e guarnite al centro con il sugo di arrosto caldo e con un filo di tuorlo crudo. Completate il piatto con scaglie di Plaisentif e servite.

Una tradizione antica

Il Plaisentif è un formaggio tipico della Val Chisone. La sua produzione è così antica che le prime testimonianze risalgono al XIII secolo. Appartenente alla famiglia delle tome, viene preparato tra giugno e luglio, periodo durante il quale le mandrie salgono per l'estate sulle alture. In questa fase le mucche, nel nutrirsi di erba, ingeriscono anche le viole. Proprio questo aspetto garantisce al latte munto in questo arco temporale un'insolita componente aromatica. Ed è per questi motivi che il Plaisentif è comunemente noto come toma delle viole.

Risotto alla verza e grana
con scaloppe di foie gras e tartufo bianco

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Carnaroli
80 g di burro
50 g di grana padano grattugiato
100 g di tartufo bianco
1 cipolla tritata
1,5 l di brodo di carne
½ bicchiere di vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale

per il battuto di verza e grana
500 g di verza
2 spicchi di aglio
60 g di burro
100 g di grana grattugiato
noce moscata
sale
pepe

Preparazione

1 Mondate la verza, lavatela e lessatela per 10 minuti in acqua bollente e salata. Scolatela, immergetela in acqua e ghiaccio, quindi strizzatela e tritatela con l'aglio. Scaldate 60 g di burro in una padella, unite il trito e fate insaporire per 4-5 minuti. Poi, levate e lasciate raffreddare. Raccogliete il trito in una terrina, unite il grana, salate, profumate con una grattugiata di noce moscata, pepate e amalgamate.

2 Per il risotto fate appassire la cipolla tritata in una casseruola con metà burro e un cucchiaio di olio. Aggiungete il riso, fatelo tostare per 2 minuti, sfumate con il vino bianco e fate evaporare. Bagnate con un mestolo di brodo bollente e proseguite la cottura, aggiungendo altro brodo man mano che viene assorbito. Levate dal fuoco, regolate di sale e mantecate con il burro rimasto e il grana. Unite il composto di verza e grana, mescolate, incoperchiate e tenete da parte.

3 Fate fondere il burro in una padella con le foglie di salvia. Unite le fette di foie gras e fatele rosolare 2 minuti per parte. Quindi, scolatele e tenetele da parte. Sgrassate il fondo di cottura del foie gras, bagnate con il vino bianco, unite il miele e fate ridurre fino a ottenere una salsina cremosa. Distribuite il risotto nei piatti individuali, con sopra il foie gras, nappate con la salsa preparata, spolverizzate con lamelle di tartufo e servite.

Risotto con cipolle rosse caramellate e gorgonzola

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Vialone nano
150 g di gorgonzola piccante
30 g di burro
60 g di parmigiano grattugiato
1 bicchiere di vino bianco secco
1 cipolla rossa grande
2 cucchiai di zucchero
1 l di brodo di carne o vegetale
olio extravergine di oliva

Preparazione

1 Scaldate 2-3 cucchiai di olio in una casseruola. Versate il riso e fatelo tostare per un paio di minuti. Sfumate con il vino, quindi aggiungete un mestolo di brodo bollente e lasciate che il riso lo assorba.

2 Nel frattempo, in una padella antiaderente fate soffriggere la metà del burro con la cipolla tagliata a rondelle; appena risulterà appassita, unite lo zucchero e fate caramellare a fuoco vivace.

3 Continuate a cuocere il riso come di consueto, aggiungendo il brodo man mano che viene assorbito. A circa ¾ di cottura, aggiungete la cipolla caramellata. Quando il riso sarà cotto, spegnete la fiamma, aggiungete il gorgonzola a pezzetti, il burro rimasto e il parmigiano. Mantecate bene e servite il risotto all'onda.

Risotto con cipolle caramellate e stracchino

1 Dopo aver messo a tostare **320 g di riso Vialone nano** in una casseruola con un filo di **olio** e avervi aggiunto **1 bicchiere di vino bianco secco**, proseguite la cottura con l'aggiunta periodica di **1 l di brodo vegetale**. In un altro tegame fate soffriggere **30 g di burro** e **una cipolla**; appena appassisce, fate caramellare la cipolla con **2 cucchiai di zucchero**.

2 In un pentolino non troppo grande fate sciogliere, a fuoco molto basso, **200 g di stracchino** con **30 ml di latte** per ottenere una crema non eccessivamente densa.

3 Appena il risotto sarà arrivato a ¾ di cottura, aggiungete la cipolla. A fine cottura, togliete dal fuoco e mantecate con una noce di **burro**, il **parmigiano** e la crema di stracchino.

Risotto con fave, speck e scaglie di pecorino

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Carnaroli
400 g di fave fresche già sgranate
4 fette di speck
1 cipollotto
1 bicchiere di vino bianco secco
1 l di brodo vegetale
qualche rametto di timo
pecorino in scaglie
burro
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Lessate le fave in abbondante acqua salata per circa 5 minuti; scolatele bene e frullatene la metà. Tritate finemente il cipollotto e fatelo appassire in una padella con un cucchiaio di olio; versate il riso e fatelo tostare, mescolando con un cucchiaio di legno. Bagnate con il vino e fate sfumare.

2 Unite le fave intere e bagnate con un mestolo di brodo caldo; quando quest'ultimo sarà completamente assorbito, unite la purea di fave e bagnate con un altro mestolo di brodo. Portate a cottura il riso, unendo man mano il brodo e mescolando in continuazione.

3 In una padella antiaderente, senza aggiungere grassi, fate cuocere lo speck, tagliato a listarelle, fino a renderlo croccante. Quando il risotto sarà cotto, spegnete, mantecate con una noce di burro e profumate con il timo. Distribuitelo nei piatti da portata, guarnite con speck croccante, scaglie di pecorino e un rametto di timo e servite.

Risotto con spinaci, erbe aromatiche e salva cremasco

Ingredienti
per 4/5 persone

360 g di riso Vialone nano stagionato 1 anno
400 g di spinaci
30 g di burro
150 g di salva cremasco dop
1 mazzetto di erbe aromatiche miste
1 scalogno
1 bicchiere di vino bianco
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Pulite e lavate le erbe aromatiche e gli spinaci. Tritate lo scalogno e fatelo appassire in padella con un filo di olio; unite le erbe e gli spinaci, regolate di sale e fate cuocere per una decina di minuti. Spegnete, fate raffreddare e tritate finemente al coltello.

2 Fate fondere 10 g di burro in una casseruola con un filo di olio; unite il vino e un paio di mestoli di brodo e portate a bollore. Gettate il riso, mescolate e portate a cottura, aggiungendo altro brodo man mano che viene assorbito (sempre mescolando ogni tanto). Poco prima del termine, unite gli spinaci e le erbe tritate. Una volta a cottura, regolate di sale.

3 Ritirate il risotto dal fuoco e mantecate con metà del salva cremasco, tagliato a dadini, e il burro rimasto. Coprite e lasciate riposare per 2 minuti. Distribuite il risotto nei piatti individuali, guarnite con il salva cremasco rimasto e servite.

Risotto dei Bianchi

Ingredienti
per 3 persone

240 g di riso S. Andrea
30 g di burro
50 ml di vino greco di Tufo
½ l di brodo vegetale di finocchi e porri
Pepe rosa in grani

per la fonduta di formaggio
150 g di piave
150 ml di vino greco di Tufo
½ cucchiaio raso di fieno greco

Preparazione

1 Per la fonduta di formaggio: in una ciotola raccogliete il vino, il formaggio grattugiato e il fieno greco, mescolate e trasferite il tutto in frigorifero per almeno mezz'ora. Poi, fate sciogliere a bagnomaria per ottenere una crema omogenea.

2 In una casseruola fate fondere 10 g di burro, unite il riso e fatelo tostare. Bagnate con il vino e fate cuocere, con aggiunta periodica di brodo.

3 A metà cottura, aggiungete la fonduta. Una volta cotto, levate dal fuoco e mantecate con il burro rimasto, ghiacciato e fatto a cubetti. Coprite e fate riposare per 5 minuti, prima di servire.

Risotto in salsa di fieno

1 Lasciate a bagno in una bacinella con acqua fredda **3 cucchiai di semi di fieno greco** per 4 ore. Poi metteteli in un mixer con **3 peperoncini rossi**, **2 cipolline**, **2 spicchi di aglio** e **1 pomodoro**; aggiungete anche un pò di **cardamomo** e **curcuma** e frullate. Quando avrete ottenuto un composto omogeneo macinatevi del pepe nero.

2 In una casseruola fate fondere una parte del burro e ponetevi **240 g di riso S. Andrea** a tostare per 2 minuti; proseguite la cottura aggiungendo periodicamente il **brodo vegetale**. Poco prima che il riso sia cotto aggiungete la salsa al fieno e mescolate. A cottura ultimata, togliete dal fuoco, mantecate col burro rimasto e servite.

Risotto di barbabietole, robiola e maggiorana

Ingredienti
per 4/5 persone

360 g di riso Carnaroli stagionato per 1 anno
100 g di robiola
50 g di burro
1 cipolla
3 barbabietole rosse
1 bicchiere di vino bianco
1 ciuffo di maggiorana
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1. Lessate le barbabietole intere con tutta la buccia in acqua leggermente salata; quando saranno ben cotte, scolatele e fatele raffreddare; sbucciatele, tagliatele a tocchetti e frullatele con un mixer da cucina.

2. In una casseruola fate sciogliere una noce di burro con un filo di olio; unite la cipolla, tritata finemente, e fatela appassire su fiamma dolce. Unite il vino e un paio di mestoli di brodo e portate a bollore. Gettate il riso, mescolate e portate a cottura, aggiungendo altro brodo man mano che viene assorbito (sempre mescolando ogni tanto). A metà cottura, unite la purea di barbabietole. Una volta cotto, regolate di sale e pepate.

3. Ritirate il risotto dal fuoco e mantecate con il burro rimasto e metà della robiola. Quindi, coprite e lasciate riposare per 2 minuti. Al termine, distribuite il risotto nei piatti individuali, completate con la robiola rimasta e qualche fogliolina di maggiorana, pepate e servite.

Risotto di zucca mantovana con chips di parmigiano

Ingredienti
per 4/5 persone

360 g di riso Vialone nano stagionato 1 anno
100 g di burro
700 g di zucca mantovana
1 cipolla dorata piccola
1 bicchiere di vino bianco
2 rametti di rosmarino
1 spicchio di aglio
parmigiano grattugiato
brodo di pollo
olio extravergine di oliva
sale

per le chips
60 g di parmigiano
2 rametti di rosmarino
pepe

Preparazione

1 Pulite la zucca, privatela dei semi e della buccia esterna e tagliatela a tocchetti di circa 3 cm. Raccoglieteli in una ciotola, conditeli con un pizzico di sale, un filo di olio e il rosmarino tritato e mescolate per bene. Trasferite la zucca in una teglia da forno e infornate a 190 °C per circa 20 minuti, o comunque finché i tocchetti di zucca non saranno dorati e morbidi.

2 Per le chips: miscelate il parmigiano, grattugiato grossolanamente, con il rosmarino tritato e un pizzico di pepe. Scaldate una padella antiaderente su fiamma media, mettete il parmigiano a cucchiaiate e fatelo sciogliere per un minuto. Spegnete e lasciate raffreddare le chips; quindi, giratele, rimettete sul fuoco e fate dorare l'altro lato per un altro minuto. Levate e tenete da parte.

3 Tritate finemente la cipolla e fatela appassire in una casseruola con lo spicchio di aglio e metà del burro; togliete l'aglio, unite il vino e un paio di mestoli di brodo, e portate a bollore. Gettate il riso, mescolate e portate a cottura, aggiungendo altro brodo man mano che viene assorbito (sempre mescolando ogni tanto). A metà cottura, unite la zucca.

4 Una volta pronto, regolate di sale, levate dal fuoco e mantecate con il burro rimasto e il parmigiano grattugiato. Coprite e lasciate riposare per 2 minuti prima di servire, guarnendo con le chips preparate.

Risotto in fucsia con roquefort e battuto di capperi

Ingredienti
per 4/5 persone

350 g di riso Vialone nano
100 g di barbabietola rossa già lessata
100 g di roquefort
40 g di panna fresca
30 g di capperi sotto sale
1 l di brodo vegetale
1 scalogno
1 bicchiere di vino bianco secco
parmigiano
burro
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Riducete in purea la barbabietola e tenete da parte. Sciacquate bene i capperi per eliminare il sale di conservazione. Asciugateli, tritateli al coltello e tenete da parte. Affettate lo scalogno e fatelo soffriggere in una casseruola con un filo di olio e una noce di burro. Unite il riso e fatelo tostare per un paio di minuti.

2 Bagnate con il vino bianco e fate sfumare. Aggiungete un mestolo di brodo vegetale bollente e portate a cottura il risotto, aggiungendo altro brodo man mano che viene assorbito. A metà cottura, aggiungete la purea di barbabietola e incorporate. Mentre il risotto è in cottura, tagliate a pezzetti il roquefort. Raccoglieteli in una ciotola, unite la panna e 100 g di parmigiano grattugiato e lavorate per ottenere un composto omogeneo.

3 Con il pallinatore da gelato ricavate dal composto tante palline, disponetele su un vassoio, foderato con carta forno, e trasferite in freezer. Una volta a cottura, levate il risotto dal fuoco, unite una noce di burro e un po' di parmigiano grattugiato, e mantecate per un paio di minuti. Aggiustate eventualmente di sale. Distribuite il risotto nei piatti individuali, aggiungete al centro una pallina al roquefort, spolverizzate con il trito di capperi e servite.

Risotto prosecco, pere e piave

Ingredienti
per 3/4 persone

280 g di riso superfino Arborio
1 cucchiaio di miele (dal gusto delicato)
1 bicchiere di prosecco brut
1,5 l di brodo vegetale
1 pera Williams
1 ciuffo di timo
50 g di burro
100 g di piave dop stagionato
sale

per la guarnizione
1 pera Williams

Preparazione

1 In una casseruola raccogliete 20 g di burro e il miele; mettete sul fuoco e fate sciogliere. Aggiungete il riso e fatelo tostare (è importante che il miele caramelli leggermente mentre il riso tosta). Bagnate con il bicchiere di prosecco e lasciate evaporare. Proseguite la cottura su fuoco dolce, bagnando di tanto in tanto con il brodo bollente. Aggiustate di sale.

2 Nel frattempo, sbucciate la pera e tagliatela a cubetti; profumateli con il timo e teneteli da parte in un recipiente. Dopo circa 12 minuti di cottura del riso, aggiungete le pere e proseguite la cottura.

3 A cottura ultimata, mantecate aggiungendo il burro ghiacciato a cubetti e il piave grattugiato. Amalgamate, impiattate, guarnite con fettine di pera e servite caldissimo (i piatti per questo risotto dovranno essere bollenti).

Risotto verde con bruss e finferli

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Carnaroli
250 g di finferli
150 g di broccoli
100 g di grana
50 g di bruss di Castelmagno
1 porro
1,5 l di acqua di cottura dei broccoli
1 spicchio di aglio
1 rametto di timo
burro
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Lessate i broccoli in abbondante acqua non salata, quindi scolateli, tenendo da parte l'acqua di cottura dei broccoli, e frullateli fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Regolate di sale e di pepe.

2 Pulite accuratamente i finferli, affettateli e fateli saltare in padella con un filo di olio, l'aglio e il timo. Una volta cotti, tritatene i due terzi e tenete da parte quelli restanti per la decorazione finale. In una casseruola fate sciogliere una noce di burro su fuoco dolcissimo; unitevi il porro, affettato sottilmente a rondelle, e lasciate appassire.

3 Aggiungete il riso nella casseruola e fatelo tostare a fuoco medio. Aggiungete i finferli, sfumate con un mestolo di acqua dei broccoli e fate cuocere per circa 10 minuti, aggiungendo altra acqua man mano che viene assorbita. A questo punto, unite la crema di broccoli e portate a cottura. Togliete dal fuoco e mantecate con il burro, il grana e il bruss. Impiattate, guarnite con il timo e i finferli, e servite.

Risotti "sapori della natura"

- Risottino affumicato ai fiori di zucca croccanti e riduzione al sassella
- Risotto 4x
- Risotto agli agretti e porro croccante
- Risotto agli asparagi
- Risotto ai funghi porcini
- Risotto ai petali di rosa
- Risotto al radicchio variegato e stracciatella alla romana
- Risotto alla crema di tartufo
- Risotto alla rucola e fiori di zucchina
- Risotto alle ciliegie
- Risotto alle zucchine fiorentine e menta
- Risotto Autumn
- Risotto con la verza
- Risotto con strigoli e zafferano di Norcia
- Risotto con zucca, rosmarino e cialde all'amaretto
- Risotto dei Green
- Risotto dei Rosa
- Risotto giallo ai carciofi
- Risotto Girasole
- Risotto zucca e mandorle

Risottino affumicato ai fiori di zucca croccanti e riduzione al Sassella

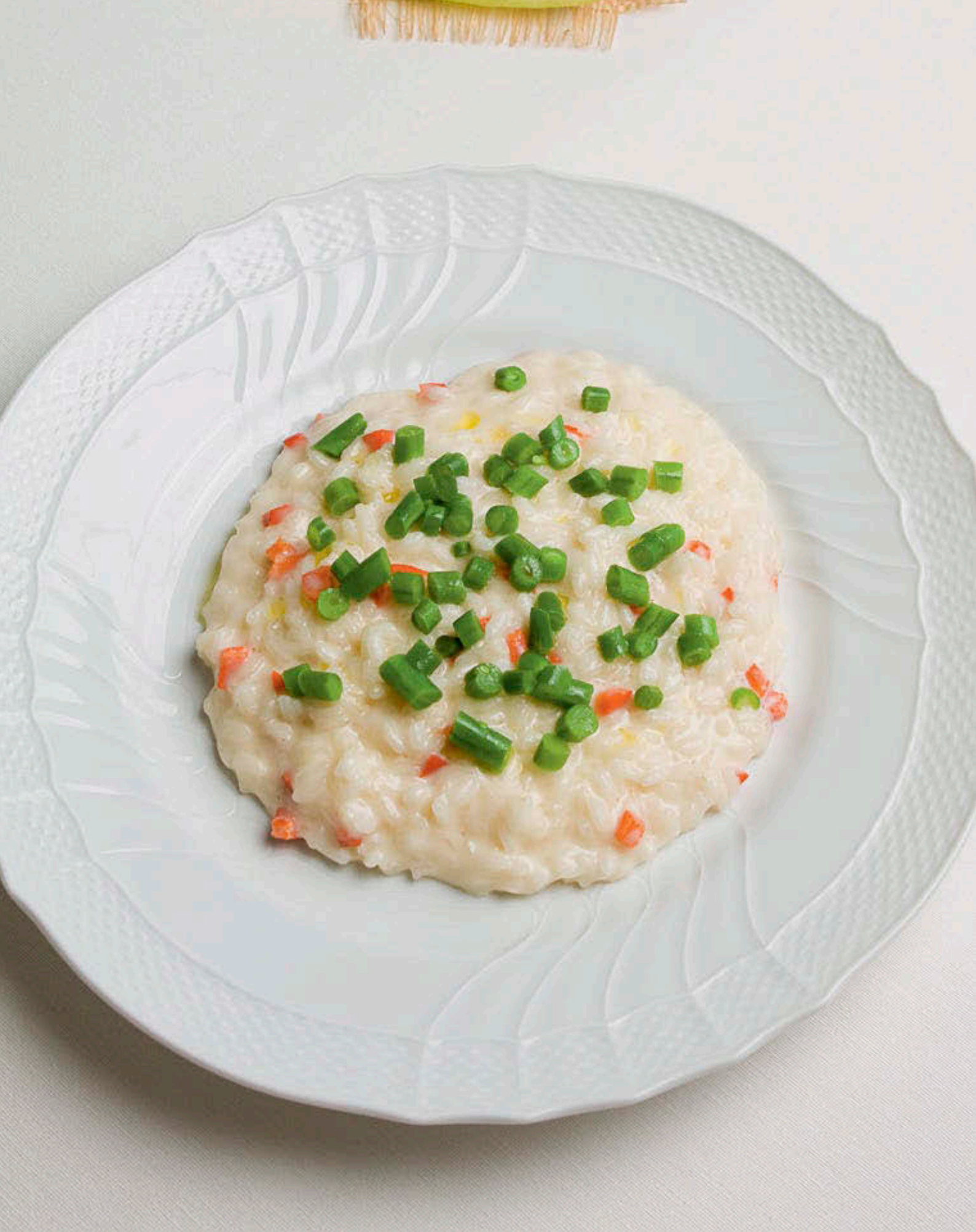
Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Arborio
100 g di zucca già lessata
100 g di farina 00
50 g di parmigiano
1 scalogno
10 fiori di zucca
8 castagne già lessate
1 l di brodo di pollo
1 calice di vino Ribolla gialla
2 calici di vino Sassella
1 stecca di cannella
qualche rametto di origano
2 noci di burro
olio di semi di arachide
olio extravergine di oliva
fior di sale affumicato di Cipro
sale
pepe bianco

Preparazione

1 In una casseruola versate il sassella, la cannella e l'origano, mettete sul fuoco e lasciate ridurre fino a 1/3 del volume iniziale. Preparate una pastella amalgamando la farina 00 con 1 bicchiere di acqua gasata; regolate di sale e di pepe. Mondate i fiori di zucca, sciacquateli, asciugateli delicatamente e passateli nella pastella; friggeteli in abbondante olio di semi caldo, scolateli, fateli asciugare su carta assorbente da cucina e teneteli da parte in caldo.

2 In una padella fate rosolare lo scalogno tritato con un filo di olio di oliva; unite il riso e fate tostare, mescolando con un cucchiaio di legno. Sfumate con il vino ribolla gialla e lasciate asciugare. Bagnate con un mestolo di brodo e portate a cottura, unendo man mano il brodo e continuando a mescolare. Condite con un pizzico di sale affumicato e pepate.

3 Aggiungete al risotto le castagne e la zucca e mescolate; mantecate con il burro e il parmigiano grattugiato. Servite il risottino affumicato accompagnandolo con i fiori di zucca fritti e qualche goccia di riduzione al sassella.

Risotto 4x

Ingredienti
per 3/4 persone

280 g di riso di Baraggia
biellese e vercellese dop
200 g di fagiolini già puliti e spuntati
100 g di stracchino
50 g di cipolla maturata
60 g di burro
1 l di brodo di lattuga
100 ml di vino prosecco brut
1 peperoncino fresco Rocoto
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Tagliate il peperoncino a cubetti e metteteli a bagno nel vino per 10 minuti. Scolate il vino e tenete da parte il peperoncino. A parte, lessate i fagiolini in acqua bollente e salata, quindi scolateli e asciugateli per bene. Tagliate i fagiolini a pezzetti, conditeli un filo di olio e un pizzico di sale e teneteli da parte.

2 In una casseruola fate sciogliere 20 g di burro, aggiungete il riso e fatelo tostare. Unite la cipolla maturata e bagnate con il prosecco al peperoncino; lasciate evaporare, aggiungete il brodo bollente, man mano che viene assorbito, e portate a cottura, mescolando di tanto in tanto.

3 A fine cottura, aggiungete il peperoncino tagliato a cubetti e regolate di sale. Togliete dal fuoco e mantecate con il burro rimanente, tagliato a cubetti e ghiacciato, e lo stracchino. Impiattate, cospargete con i fagiolini conditi e servite.

Risotto agretti
e porro croccante

Ingredienti
per 3/4 persone

280 g di riso Carnaroli
200 g di agretti già mondati
100 g di porri
40 g di scalogno
5 g di aglio
40 g di pecorino grattugiato
50 g di vino bianco
40 g di burro
50 g di latte
40 g di farina di riso
1 ciuffo di prezzemolo
olio di semi di arachide
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Portate a bollore 2 l di acqua leggermente salata; sbollentate gli agretti per 1 minuto, quindi scolateli (tenendo da parte l'acqua) e tritateli al coltello. In una casseruola fate appassire lo scalogno e l'aglio, tritati finemente, con il burro. Unite gli agretti e fateli rosolare su fiamma vivace, quindi sfumate con il vino e portate a cottura. Aggiustate di sale.

2 Lavate i porri, tagliateli a rondelle sottili e mettetele a bagno nel latte per una mezz'ora. Nel frattempo, fate tostare il riso a secco in una casseruola per qualche minuto. Bagnate con l'acqua calda tenuta da parte, unite gli agretti e portate a cottura, aggiungendo altra acqua calda man mano che viene assorbita.

3 Scolate i porri, infarinateli e friggeteli in olio di semi ben caldo. Quando saranno ben dorati, scolateli e fateli asciugare su carta assorbente da cucina. Una volta arrivato a cottura il risotto, spegnete e fate riposare coperto per 2 minuti.

4 Incorporate il pecorino grattugiato, un filo di olio e un po' di prezzemolo tritato e mantecate. Impiattate, guarnite con i porri croccanti e servite.

Risotto agli asparagi

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Vialone nano
400 g di asparagi
50 g di burro
1cipolla
1 costa do sedano
1 ciuffo di prezzemolo
olio extravergine di oliva
parmigiano grattugiato
sale
pepe

Preparazione

1 Pulite gli asparagi eliminando la parte legnosa del gambo, lavateli e legateli con dello spago da cucina in modo da formare un mazzetto. Fate bollire dell'acqua salata e immergetevi il mazzetto di asparagi con le punte rivolte verso l'alto. Fate lessare gli asparagi per 15 minuti. Scolateli, sciogliete lo spago e conservate l'acqua di cottura. A questo punto, tagliate i gambi a rondelle abbastanza sottili e mettete da parte le punte.

2 Tritate finemente la cipolla e la costa di sedano e fate appassire il trito in una casseruola con dell'olio e metà burro. Prima che la cipolla imbiondisca, unitevi i gambi di asparagi, tagliati nel passaggio precedente. Salate il tutto e fate cuocere per circa 10 minuti. Durante questa fase mescolate frequentemente e provvedete ad aggiungere, di tanto in tanto, qualche cucchiaio dell'acqua di cottura degli asparagi messa da parte.

3 Unite il riso, amalgamandolo con il condimento, e fatelo tostare. Proseguite la cottura incorporando, poco alla volta, l'acqua rimasta. Una volta che il riso sarà cotto, togliete la casseruola dal fuoco, aggiungete il burro restante, il parmigiano, un pizzico di pepe e mantecate il tutto. Tritate il ciuffo di prezzemolo e spolveratelo sul riso. Lasciate riposare per qualche minuto. Prima di servire guarnite con le punte degli asparagi.

Risotto ai funghi porcini

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Carnaroli
80 g di cipolla tritata
60 g di grana padano grattugiato
300 g di funghi porcini freschi
1,5 l di brodo di carne
25 g di prezzemolo tritato
1 spicchio di aglio tritato
½ bicchiere di vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Pulite i funghi e tagliateli a fette regolari. Fate appassire la cipolla e l'aglio tritati in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva. Aggiungete i funghi e fateli saltare a fuoco vivo per pochi minuti, quindi regolate di sale, spegnete la fiamma e unite il prezzemolo tritato.

2 Nel frattempo, in una casseruola tostate il riso con un po' di olio extravergine di oliva, sfumate con il vino e unite il brodo bollente poco per volta, finché il riso non risulterà al dente.

3 Prima che il riso sia cotto, regolate di sale e aggiungete i funghi trifolati; mantecate con burro e grana padano e servite subito.

Risotto ai funghi porcini e piselli

1 Sbucciate e pulite accuratamente **150 g di piselli**; mondate **150 g di funghi** e tagliateli a fettine. In una casseruola fate rosolare un trito di **80 g di cipolla** e **uno spicchio di aglio** con un filo di **olio**. Ponetevi i piselli e fate cuocere a fuoco medio per circa 15 minuti, aggiungendo, di tanto in tanto, qualche cucchiaio di **brodo di carne**. Trascorso questo tempo, aggiungete anche i funghi e proseguite la cottura per altri 15 minuti. Regolate di sale e mettete da parte.

2 In un'altra casseruola tostate **320 g di riso Carnaroli** con l'olio. Poi, proseguite la cottura irrorando col brodo. Poco prima del termine della cottura, aggiungete un pizzico di **sale** e unite funghi e piselli al riso. A cottura ultimata togliete dal fuoco, mantecate con **burro** e **grana**, spolverate col prezzemolo e servite.

Risotto
ai petali di rosa

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Carnaroli
1 scalogno
1 bicchiere di vino bianco
4 cucchiai di petali di rosa
brodo vegetale
burro
grana padano
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Lavate bene i petali di rosa e metteteli in ammollo per 10 minuti in una tazza di acqua tiepida.

2 Tritate finemente lo scalogno e fatelo soffriggere in una padella con 4 cucchiai di olio extravergine di oliva. Sfumate con il vino bianco, aggiungete il riso e fatelo tostare per un paio di minuti, mescolando con un cucchiaio di legno.

3 Unite un mestolo di brodo caldo e proseguite la cottura, aggiungendo altro brodo man mano che viene assorbito; quindi, profumate con l'acqua di ammollo dei petali e regolate di sale e pepe.

4 Al termine della cottura, unite i petali e mescolate ancora. Infine, levate dal fuoco, condite con una noce di burro e mantecate a piacere con un po' di grana grattugiato. Guarnite con altri petali di rosa, portate in tavola e servite.

Un tocco di colore

Questa ricetta utilizza i petali di rosa, un fiore delicato che sin dai tempi più antichi è simbolo di bellezza. La leggenda narra che la dea greca Cloris decise di crearlo per omaggiare una ninfa morta e che bellezza, eleganza e profumo vi furono aggiunti rispettivamente da Afrodite, dalle Tre Grazie e da Dioniso. Per realizzare il vostro risotto scegliete i petali del colore che più vi rispecchia o che meglio si addice al vostro stato d'animo in quel momento.

Risotto al radicchio variegato e stracciatella alla romana

Ingredienti
per 3 persone

240 g di riso Carnaroli
40 g di pecorino romano dop grattugiato
200 g di radicchio di Castelfranco
30 g di cipolla maturata
1 l di brodo vegetale
200 ml di vino bianco secco
10 g di burro
olio extravergine di oliva (fruttato delicato)
sale

per la stracciatella
20 g di succo di limone
40 g di pecorino romano dop grattugiato
1 uovo
2 tuorli
1 ciuffo di prezzemolo
la scorza di 1 limone
sale
pepe

Preparazione

1 Mondate il radicchio, asciugatelo bene e tagliatelo grossolanamente; raccoglietelo in una ciotola e condite con un pizzico di sale e un filo di olio. Distribuitelo uniformemente in una casseruola e fatelo stufare, coperto con un coperchio, su fuoco medio.

2 Per la stracciatella: in una ciotola unite l'uovo, i tuorli, il pecorino, il prezzemolo tritato, la scorza grattugiata di limone e il pepe. Sbattete bene il composto.

3 In una casseruola portate a bollore 100 g di acqua con il succo di limone e il sale. Unite il composto di uova all'acqua calda aromatizzata, fate cuocere per un minuto e poi spegnete per far proseguire la cottura a bassa temperatura. La stracciatella sarà pronta quando risulterà a fiocchi. Passate tutto allo chinoise e lasciate scolare bene i fiocchi.

4 In una casseruola fate sciogliere il burro, unite il riso e tostate. Aggiungete la cipolla, bagnate con tre quarti del vino e fate evaporare. Portate a cottura il risotto, aggiungendo man mano il brodo caldo.

5 A metà cottura, unite il radicchio ancora caldo e il vino restante e proseguite la cottura. Togliete dal fuoco e mantecate con il pecorino grattugiato. Cospargete con la stracciatella e servite.

Risotto
alla crema di tartufo

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Roma
30 g di burro
50 g di tartufo bianco o nero
1,5 l di brodo vegetale
½ bicchiere di vino bianco
1 cipolla rossa
parmigiano grattugiato
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Mondate e lavate la cipolla, tritatela finemente e mettetela a rosolare in una casseruola con dell'olio extravergine di oliva. Non appena si sarà colorita, versatevi il riso e lasciatelo tostare per alcuni minuti; a questo punto mescolate delicatamente con un cucchiaio, preferibilmente di legno, e aggiungete il vino bianco. Una volta che questo sarà completamente evaporato, salate e pepate, poi aggiungete gradualmente il brodo vegetale per proseguire la cottura.

2 Durante la cottura del riso iniziate a preparare la crema di tartufo (bianco o nero a seconda dei vostri gusti): in un pentolino di acciaio fate fondere i ¾ del burro con 20g di tartufo. Mantenete la fiamma molto bassa e lasciate cuocere per circa 5 minuti. Quando il risotto sarà giunto a metà cottura, incorporate nella casseruola la crema al tartufo appena preparata.

3 Non appena il riso sarà cotto, mantecatelo per qualche minuto con il parmigiano e il rimanente burro. Prima di servirlo, fate riposare il risotto nella casseruola; dopo averlo disposto nei piatti da portata, guarnitelo con il tartufo precedentemente conservato e ridotto in scaglie.

Risotto alla rucola e fiori di zucchina

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Roma o Arborio
2 mazzetti di rucola selvatica
20-25 fiori di zucca
1 scalogno
4 cucchiai di olio extravergine di oliva
1 bicchiere scarso di vino bianco
600 ml di brodo
vegetale caldo
pepe nero macinato
40 g di parmigiano reggiano grattugiato

Preparazione

1 Lavate la rucola e i fiori di zucca. Togliete il gambo alle foglie di rucola e il pistillo ai fiori. Staccate le falde dei fiori in modo da separare ciascun fiore in più pezzi. Riponeteli in un piatto e tenete da parte.

2 Tagliate lo scalogno a fettine sottili. Scaldate l'olio in una padella dal fondo spesso poi fate imbiondire lo scalogno per circa 2-3 minuti . Alzate la fiamma, versate il riso, mescolate e fate tostare. Lasciate cuocere per circa 1 minuto, poi versate il vino bianco tutto insieme. Mescolate e lasciate evaporare il vino.

3 Aggiungete la rucola e i fiori di zucca e mescolate ancora. Condite con una macinata di pepe nero. Proseguite la cottura irrorando periodicamente col brodo.

4 Il riso è pronto quando risulta morbido ma non acquoso. Una volta raggiunto il punto di cottura desiderato, togliete la pentola dal fuoco e aggiungete il parmigiano grattugiato, mescolando bene per mantecare. Disponete nei piatti, aggiungete una macinata di pepe nero e servite ben caldo.

Risotto alle ciliegie

Ingredienti
per 3/4 persone

300 g di riso Carnaroli
300 g di ciliegie
½ cipolla rossa
½ bicchiere di vino rosé
1,5 l di brodo vegetale
parmigiano grattugiato
qualche rametto di timo
burro
sale

Preparazione

1 Sciacquate accuratamente le ciliegie e snocciolatele, quindi raccoglietene un terzo nel bicchiere del mixer e frullatele. Tritate finemente la cipolla e fatela appassire in una casseruola con 40 g di burro; unite il riso, mescolate con un cucchiaio di legno e lasciate tostare. Sfumate con il vino rosé e proseguite la cottura, aggiungendo il brodo bollente man mano che viene assorbito.

2 Trascorsi 10 minuti dall'inizio della cottura del riso, aggiungete le ciliegie frullate e quelle restanti, tagliate a pezzettini, e portate a cottura. Regolate di sale. Togliete dal fuoco e mantecate con una noce di burro e il parmigiano grattugiato. Guarnite con il timo, portate in tavola e servite.

Risotto con i cachi

1 Lavate accuratamente **2 cachi maturi**, estraetene la polpa e mettetela da parte.

2 Dopo aver mondato **½ cipolla bianca** ed averla tritata finemente, fatela appassire in una casseruola con una noce di **burro**; unitevi **300 g di riso Carnaroli** e fatelo tostare. Proseguite la cottura aggiungendo periodicamente **1,5 l di brodo vegetale**.

3 Qualche minuto prima del termine della cottura, aggiungete la polpa dei cachi. A processo ultimato, togliete dal fuoco, mantecate con burro e **parmigiano**, fate riposare qualche minuto e servite.

Risotto alle zucchine fiorentine e menta

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Carnaroli
300 g di zucchine lunghe fiorentine
1 ciuffo di menta
1 scalogno
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Tritate finemente lo scalogno e fatelo appassire in una casseruola con un filo di olio; nel frattempo, sciacquate accuratamente le zucchine, spuntatele e tagliatele a rondelle sottili. Unitele allo scalogno e fate insaporire per qualche minuto.

2 A questo punto, aggiungete il riso e fatelo tostare per 2-3 minuti; bagnate con un mestolo di brodo vegetale caldo, mescolate e portate a cottura, unendo man mano il brodo vegetale necessario. Regolate di sale e profumate con una macinata abbondante di pepe.

3 Sciacquate le foglie di menta, asciugatele con carta assorbente da cucina e tritatele finemente. Quando mancherà 1 minuto al termine della cottura del riso, profumate con la menta tritata. Mescolate e spegnete. Distribuite nei piatti da portata, guarnite con qualche fogliolina di menta e servite ben caldo.

Risotto
Autumn

Ingredienti
per 3/4 persone

280 g di riso Vialone nano
1 tazzina di caffè espresso
1,5 l di brodo vegetale (di carote e cipolla)
200 g di lenticchie già lessate
80 g di montasio dop
60 g di gherigli di noce
40 g di burro
sale

Preparazione

1 In una casseruola fate sciogliere la metà del burro, unite il riso e fatelo tostare. Bagnate con il caffè espresso e lasciate evaporare, quindi portate a cottura bagnando di tanto in tanto con il brodo bollente (cuocete il riso al dente).

2 Quasi al termine della cottura del risotto, aggiungete le lenticchie già lessate e amalgamate accuratamente. Togliete dal fuoco e mantecate con il montasio grattugiato e il burro rimanente ghiacciato. Distribuite nei piatti piani ben caldi, guarnite con i gherigli di noce tritati grossolamente e servite.

Consiglio dello Chef

Per la realizzazione di questa ricetta prediligete un caffè con ridotta percentuale di miscela arabica che, grazie al gusto deciso e intenso, si sposa perfettamente con gli altri sapori.

Risotto con la verza

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Arborio
50 g di burro
1,5 l di brodo vegetale
1 verza
1 cipolla
1 ciuffo di prezzemolo
150 g di parmigiano
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Pulite la verza, lavatela molto accuratamente, sgocciolatela e tagliatela a listarelle sottili. Dopo aver mondato e lavato la cipolla, tritatela finemente e aggiungete un ciuffo di prezzemolo, anch'esso tritato. In una casseruola fate rosolare il trito appena preparato con il burro. Successivamente aggiungete la verza tagliata a listarelle con un pizzico di sale; mescolate accuratamente per qualche minuto, poi coprite, abbassate la fiamma e lasciate proseguire la cottura per circa 20 minuti.

2 A questo punto, versate il riso nella casseruola, rialzate la fiamma e lasciatelo tostare per qualche minuto. Bagnate il tutto con un mestolo di brodo vegetale bollente e portate a cottura aggiungendo altro brodo, man mano che la quantità precedentemente versata viene assorbita.

3 A cottura ultimata, togliete il riso dal fuoco; tagliate il parmigiano a tocchetti e aggiungetelo al risotto insieme ad una manciata di pepe e al prezzemolo tritato. Mantecate il tutto e lasciate riposare coperto per qualche minuto prima di servire in tavola.

Risotto con strigoli e zafferano di Norcia

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Roma
500 g di strigoli
30 g di nipitella
30 g di cotica di maiale
40 g di erba cipollina
80 g di cipolla dolce
120 g di sedano
70 g di burro
70 g di parmigiano
50 g di pecorino dolce
5 g di pistilli di zafferano di Norcia
1 l di brodo vegetale
7 cucchiai di olio extravergine di oliva
2 spicchi di aglio
sale
pepe

Preparazione

1 Tritate finemente la cipolla, il sedano e l'erba cipollina. Raccogliete il trito in una pentola, possibilmente di rame, aggiungete la cotica di maiale tritata sottilmente, 4 cucchiai di olio, l'aglio schiacciato e 200 g di strigoli lavati. Aggiustate di sale e pepe e fate cuocere per circa 10 minuti.

2 Unite il riso, fatelo tostare per bene e poi aggiungete il brodo vegetale, mescolando in continuazione. Portatelo a cottura, aggiungendo man mano altro brodo vegetale.

3 In una padella scaldate 3 cucchiai di olio, unite i rimanenti strigoli, la nipitella e uno spicchio di aglio; salate, pepate e fate cuocere per circa 5 minuti. Versate nel riso, aggiungete lo zafferano, messo in infusione in ½ bicchiere di brodo vegetale caldo e mescolate.

4 Spegnete e mantecate con il burro, il parmigiano e il pecorino dolce a scaglie. Lasciate riposare qualche secondo, impiattate e portate in tavola.

Risotto con zucca, rosmarino e cialde all'amaretto

Ingredienti
per 3 persone

per la cialda
160 g di farina
1 rametto di rosmarino
3 amaretti
olio extravergine di oliva
sale

per il risotto
250 g di riso
200 g di parmigiano grattugiato
1 kg di zucca
1 scalogno
1 rametto di rosmarino
brodo vegetale
burro
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Per la cialda: scaldate 200 g di acqua, unite 50 g di olio e la farina. Mescolate accuratamente per evitare che si formino grumi, regolate di sale e aggiungete gli amaretti, tritati grossolanamente. Spegnete.

2 Tritate il rosmarino e fatelo rosolare con un filo di olio in una padella. Unitelo al composto di amaretti, amalgamate e formate delle lingue su una placca da forno antiaderente. Infornate a 180 °C e fate cuocere per 10 minuti.

3 Per il risotto: tritate finemente lo scalogno e fatelo appassire dolcemente con un filo di olio. Mondate la zucca, tagliatela a dadini e uniteli allo scalogno. Portate a cottura, regolando di sale e pepe. Una volta cotta, frullate con un frullatore a immersione (tenete da parte un po' per la guarnizione finale), fino a ottenere una crema omogenea.

4 In una casseruola fate sciogliere una noce di burro con un filo di olio, unite il riso e fatelo tostare. Aggiungete la crema di zucca e portate a cottura, unendo man mano un mestolo di brodo caldo. Profumate con il rosmarino tritato, spegnete e mantecate con una noce di burro e il parmigiano. Impiattate, guarnite con la cialda, la zucca a dadini tenuta da parte e servite.

Risotto dei Green

Ingredienti
per 3 persone

240 g di riso Arborio
½ cipolla bianca
300 g di spinaci già mondati
300 g di bietole già mondate
20 g di burro
40 g di pecorino romano grattugiato
semi di canapa decorticati
chiodi di garofano
sale

Preparazione

1 Steccate la cipolla con i chiodi di garofano. Mettetela in una casseruola e fatela tostare senza l'aggiunta di grassi. Quando risulterà bionda, unite gli spinaci e le bietole spezzettate, 1 l di acqua e un pizzico di sale, e lasciate cuocere il tutto per 20 minuti.

2 Trascorso il tempo di cottura, spegnete il fuoco, togliete la cipolla dal brodo di verdure e frullate il tutto con un mixer a immersione. Rimettete sul fuoco e portate a bollore, quindi versate il riso e lasciate cuocere a fuoco dolce, senza mai girare.

3 A fine cottura, levate dal fuoco e mantecate con il burro, ghiacciato e fatto a cubetti, il pecorino grattugiato e 2 cucchiai di semi di canapa. Impiattate, guarnite con qualche altro seme e servite.

Risotto con i cachi

1 Sgusciate **30 g di semi di canapa sativa per uso alimentare**, lavate **40 g di basilico in foglie** e una manciata di **capperi** e ponete tutto in un mixer. Aggiungete **40 g di parmigiano grattugiato**, del **succo di limone**, un **filo di olio**, un **pizzico di sale** e di **pepe** e frullate, sino ad ottenere un composto dalla consistenza vellutata.

2 In una risottiera fate fondere una noce di burro e mettete a tostare **240 g di riso Arborio**. Aggiungete **un bicchiere di vino bianco** e lasciate che evapori. A questo punto, proseguite la cottura con l'aggiunta periodica del **brodo vegetale**. Poco prima del termine, unite la vostra salsa ai semi di canapa e mescolate. Togliete dal fuoco, mantecate con un pizzico di burro e servite.

Risotto dei Rosa

Ingredienti
per 3/4 persone

280 g di riso Carnaroli
200 g di rapa rossa già lessata
60 g di parmigiano grattugiato
50 g di burro
1,5 l di brodo vegetale
200 ml di vino rosato
1 bustina di infuso al karkadè
2 cucchiai di panna fresca
1 mela verde
sale

Preparazione

1 Versate il vino rosato in una pentola, mettete sul fuoco e fate scaldare. Una volta caldo, spegnete il fuoco, aggiungete una bustina di infuso al karkadè e lasciate in infusione per almeno 1 ora. Trascorso il tempo di riposo, filtrate il vino e tenete da parte.

2 In una casseruola fate tostare il riso con 10 g di burro finché i chicchi non saranno diventati traslucidi. Bagnate con ½ bicchiere di vino al karkadè e lasciate evaporare, quindi proseguite la cottura del risotto, mescolando e aggiungendo il brodo bollente man mano che viene assorbito.

3 Con un mixer a immersione frullate la rapa rossa, lessata e fatta e dadini, fino a ottenere una purea omogenea. A metà cottura, aggiungete la purea ottenuta al risotto e proseguite, alternando il vino al karkadè e il brodo bollente. Appena il risotto sarà pronto, levate dal fuoco e mantecate con la panna, il burro rimanente, ghiacciato e fatto a cubetti, e il parmigiano grattugiato. Aggiustate di sale. Impiattate, cospargete con filetti di mela verde e servite.

Risotto giallo
ai carciofi

Ingredienti
per 4 persone

320 g di riso Carnaroli
150 g di fontina
50 g di burro
1 l di brodo vegetale
4 carciofi
1 cipolla
1 limone
1 bustina di zafferano
1 mazzetto di finocchietto selvatico
1 bicchierino di brandy
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Pulite i carciofi, togliete le foglie esterne più dure e tagliate i gambi. Raschiate questi ultimi, tagliateli a rondelle e irrorateli con qualche goccia di succo di limone. Tagliate le punte dei carciofi e con un coltellino e togliete l'eventuale barbetta. Tagliateli a spicchi e tuffateli in una ciotola colma di acqua acidulata con il succo di limone.

2 Pulite e tritate la cipolla; scaldate il brodo in un tegame. Prelevatene un mestolo, versatelo in una piccola ciotola e scioglietevi lo zafferano. Tritate grossolanamente il finocchietto. In una casseruola sciogliete metà burro con qualche cucchiaio di olio, fate soffriggere la cipolla con metà del finocchietto e lasciate insaporire; aggiungete i carciofi, salate, fate rosolare per 2-3 minuti e sfumate con il brandy.

3 Aggiungete il riso e fate tostare per qualche minuto. Portate il riso a cottura, aggiungendo un mestolo di brodo man mano che si assorbe e mescolando con cura. Qualche minuto prima del termine di cottura, aggiungete il brodo con lo zafferano e amalgamate. Togliete dal fuoco e mantecate con il burro rimanente e la fontina a dadini; lasciate riposare per qualche minuto, impiattate e servite.

Risotto Girasole

Ingredienti
per 3 persone

220 g di riso Vialone nano
80 g di mais precotto
20 g di burro
2 peperoni gialli
½ cipolla bianca
1 l di brodo vegetale di carote
1 cucchiaio raso di curcuma
2 bustine di zafferano
1 foglia di alloro
1 limone
vino bianco
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Tritate la cipolla e fatela appassire in una casseruola con 10 g di burro, 50 ml di vino bianco e l'alloro finché non diventa quasi trasparente. Una volta appassita, levate e tenete da parte. In una casseruola fate fondere il burro restante. Unite il riso e fatelo tostare per bene, mescolando in continuazione, finché i chicchi non risulteranno traslucidi.

2 Fate sciogliere la curcuma e lo zafferano in mezzo bicchiere di brodo caldo. Versate il liquido nella casseruola con il riso, unite la cipolla e fate cuocere il tutto a fiamma bassissima, aggiungendo il brodo caldo man mano che viene assorbito.

3 Nel frattempo, lavate e asciugate i peperoni, quindi tagliateli a metà, eliminate semi e coste bianche interne e fateli a cubetti. Raccoglieteli in una ciotola, conditeli con un pizzico di sale e un filo di olio, e mescolate per bene. Trasferiteli in padella e fateli saltare su fiamma vivace per una decina di minuti.

4 In una ciotola preparate un'emulsione con il succo di limone e l'olio. Quando il risotto sarà quasi cotto, aggiungete il mais e i peperoni caldi. Una volta pronto, levate dal fuoco e mantecate con 3 cucchiai di emulsione ben fredda. Impiattate e servite immediatamente.

Risotto zucca e mandorle

Ingredienti
per 4/5 persone

400 g di riso Vialone nano
300 g di zucca trombetta
200 g di parmigiano grattugiato
1 cipolla
2 l di brodo di vitello
mandorle in scaglie
noce moscata
1 foglia di alloro
burro
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Pulite la zucca e tagliatela in pezzi piccoli. Portate a bollore 1 l di brodo di vitello, profumate con la foglia di alloro, versate la zucca e fatela cuocere. Quando il brodo si sarà ritirato quasi completamente, regolate di sale e profumate con la noce moscata e una macinata di pepe.

2 Frullate la zucca con un mixer a immersione e mettete da parte. Fate bollire il brodo rimanente e nel frattempo fate appassire la cipolla, tritata finemente, con 50 g di burro e un filo di olio. Aggiungete il riso e fatelo tostare per 2 minuti.

3 Portate a cottura il riso con aggiunta periodica di brodo. A tre quarti di cottura, aggiungete la purea di zucca; quando il riso sarà cotto mantecate con il parmigiano e il burro. Spolverizzate con le mandorle, tostate in forno, e servite.

Risotto curcuma e mandorle

1 Fate rosolare **una cipolla tritata** in una casseruola. Unitevi **400 g di riso Vialone nano** e fatelo tostare. Proseguite la cottura aggiungendo un mestolo di brodo e la **curcuma in polvere** (circa un cucchiaino da caffè). Mescolate per bene e aggiungete altro brodo in modo che il riso non risulti mai asciutto.

2 Intanto, in una padella antiaderente, fate tostar le **mandorle in scaglie**. Quando il riso sarà cotto, mantecatelo con una noce di **burro**, impiattatelo e spolverizzate con le mandorle tostate prima di servire.

Risotti "2 volte buoni"

- Arancine agli spinaci e salva cremasco
- Arancine alle zucchine fiorentine e menta con cuore di melanzana
- Arancine con zucca e fegatini
- Risotto giallo al salto
- Supplì con pomodoro e acciughe
- Timballo di riso ai fegatini con piccione e carciofi

Arancine agli spinaci e salva cremasco

Ingredienti
per 4 persone

400 g di risotto con spinaci, erbe aromatiche e salva cremasco
200 g di besciamella
pangrattato
olio di semi

per la pastella
200 g di farina 00
300 ml di acqua
sale

L'ingrediente di base

Questa preparazione è progettata per riutilizzare eventuali avanzi del risotto con spinaci, erbe aromatiche e salva cremasco (la cui ricetta è a pag. 169). Il risultato è un piatto sfizioso e dal sapore accattivante che riuscirà a soddisfare anche i palati più esigenti.

Preparazione

1 Prendete il risotto con spinaci, erbe aromatiche e salva cremasco avanzato (la dose indicata in ricetta è per 4 persone, ma potete riadattarla a seconda della quantità avanzata) e ponetelo in un recipiente.

2 Con l'aiuto di un cucchiaio prelevate 120-130 g di riso, formate una sfera, schiacciatela al centro con la mano formando un incavo e sistematevi un po' di besciamella. Chiudete la base dell'arancina e modellatela dandole una forma a pera.

3 Proseguite a realizzare le arancine fino a esaurimento degli ingredienti. Preparate la pastella: con una frusta amalgamate la farina con il sale e l'acqua fino a ottenere un composto liscio. Tuffate le arancine nella pastella, avendo cura di ricoprirle interamente, e poi passatele nel pangrattato.

4 Scaldate l'olio di semi a 170-180 °C e friggete una, due arancine alla volta per non abbassare la temperatura, fino a doratura. Scolatele, fatele asciugare su carta assorbente da cucina e servitele immediatamente.

Arancine alle zucchine e menta con cuore di melanzana

Ingredienti
per 4 persone

400 g di risotto alle zucchine fiorentine e menta
500 g di melanzane grigliate
100 g di pecorino semistagionato
pangrattato
olio di semi

per la pastella
200 g di farina 00
300 ml di acqua
sale

L'ingrediente di base

Questa ricetta, che consente di riutilizzare il risotto alle zucchine fiorentine e menta (pag.205), permette di realizzare squisite arancine con un gustoso cuore di melanzana, perfette per gli amanti delle verdure.

Preparazione

1 Prendete il risotto alle zucchine fiorentine e menta rimasto (a seconda del peso riadattate la ricetta) e ponetelo in un recipiente. Preparate il vostro ripieno tritando le melanzane grigliate e mescolandole al pecorino. A questo punto, aiutandovi con un cucchiaio, formate delle sfere con circa 120-130 g di riso; schiacciatele con la mano al centro, così da andare a formare un incavo in cui sistemare un cucchiaino abbondante di ripieno. Ora chiudete la base dell'arancina e modellatela dandole una forma ovale.

2 Proseguite a realizzare le altre arancine fino a esaurimento degli ingredienti. Nel frattempo, preparate la vostra pastella andando a mescolare con una frusta la farina con il sale e l'acqua, fino a ottenere un composto liscio. Tuffate le arancine nella pastella, avendo cura di ricoprirle interamente, e poi passatele nel pangrattato.

3 Scaldate l'olio a 170-180 °C e friggetele poche alla volta per non abbassare la temperatura, fino a doratura. Scolatele, fatele asciugare su carta assorbente da cucina e servitele immediatamente.

Arancine
zucca e fegatini

Ingredienti
per 4 persone

400 g di risotto alla zucca con fegatini di pollo al Marsala
80 g di mozzarella a dadini
pangrattato
olio di semi

per la pastella
200 g di farina 00
300 ml di acqua
sale

L'ingrediente di base

Questa ricetta permette di riutilizzare in maniera creativa eventuali avanzi del risotto alla zucca con fegatini di pollo al marsala (pag.77). Le arancine proposte hanno un sapore corposo e deciso e incantano tutti grazie al loro cuore di mozzarella filante.

Preparazione

1 Prendete il risotto alla zucca con fegatini di pollo al marsala avanzato (a seconda delle quantità a vostra disposizione riproporzionate le dosi indicate in ricetta). Con l'aiuto di un cucchiaio, prelevate circa 120-130 g di riso e utilizzateli per formare una sfera; a questo punto, schiacciate la vostra sfera al centro per formare una sorta di un incavo in cui andrete a posizionare un dadino di mozzarella.

2 Proseguite chiudendo la base dell'arancina e modellatela dandole una forma sferica. Andate avanti con la realizzazione delle vostre arancine fino a esaurimento degli ingredienti. Ora dedicatevi alla preparazione della pastella: con una frusta mescolate il sale (circa 2 g) e l'acqua fino a ottenere un composto liscio. Immergete le arancine nella pastella, facendo attenzione a ricoprirle interamente, e poi passatele nel pangrattato.

3 Scaldate l'olio a 170-180 °C e friggete una, due arancine alla volta per non abbassare la temperatura, fino a doratura. Scolatele, fatele asciugare su carta assorbente da cucina e servitele immediatamente.

Risotto giallo al salto

Ingredienti
per 10 persone

600 g di riso Carnaroli
40 g di scalogno
2 g di zafferano in pistilli
3 l di brodo di carne
60 g di burro
80 g di grana padano (stagionato 27 mesi)
100 g di burro chiarificato
1 tuorlo
olio extravergine di oliva

Preparazione

1 Tritate lo scalogno e fatelo stufare in una casseruola con un filo di olio e un cucchiaio di acqua; aggiungete il riso e fatelo tostare. Unite lo zafferano in pistilli e fate cuocere per circa 10 minuti, bagnando con il brodo bollente man mano che viene assorbito (tenete il riso al dente).

2 Mantecate con il burro e il grana padano grattugiato. Aggiungete il tuorlo, mescolate e fate raffreddare in frigorifero.

3 Una volta ben freddo, realizzate tante palline di riso di circa 200 g di peso. Disponetele in un coppapasta di circa 13 cm di diametro e schiacciatele, uniformando lo spessore. Trasferite in frigorifero e fate indurire.

4 Scaldate una padella antiaderente, aggiungete il burro chiarificato e disponete i medaglioni di riso. Fateli dorare da entrambi i lati, quindi togliete, impiattate e servite.

L'ingrediente di base

Questa ricetta della tradizione ha come ingrediente di base il classico risotto allo zafferano, meglio noto come risotto alla milanese. Proprio per questo potete realizzarla anche con eventuali avanzi di questo squisito piatto (pag. 53), partendo direttamente dal passaggio 3.

Supplì con pomodoro e acciughe

Ingredienti
per 4 persone

400 g di risotto al pomodoro
40 g di acciughe sotto sale
200 g di mozzarella a dadini
2 uova
olio di semi di arachide

Per la pastella
3 uova
pangrattato
sale
pepe

Preparazione

1 Prendete il risotto al pomodoro rimasto e ponetelo in un recipiente. Incorporatevi 2 uova, leggermente sbattute, e amalgamate con cura.

2 Con le mani inumidite prelevate un po' di composto e dategli forma ovale; mettete al centro qualche dadino di mozzarella e un pezzetto di acciuga sotto sale e richiudete bene. Proseguite a realizzare i supplì fino a esaurimento degli ingredienti. Passateli nelle uova restanti sbattute e poi nel pangrattato.

3 Scaldate abbondante olio di semi in padella, tuffate i supplì, pochi alla volta, e friggeteli, girandoli più volte. Quando saranno ben dorati, scolateli con un mestolo forato e fateli asciugare su carta assorbente da cucina. Serviteli caldi.

L'ingrediente di base

L'ingrediente di base per preparare questi golosi supplì è il risotto al pomodoro (pag. 37). se nel prepararlo avete già aggiunto le acciughe, come suggerito nella variante proposta, riempite i vostri supplì solo con i dadini di mozzarella.

Timballo di riso ai fegatini con piccione e carciofi

Ingredienti
per 4 persone

400 g di risotto ai fegatini
50 g di burro
2 piccioni
4 carciofi
1 bicchiere di vino bianco
2 spicchi di aglio
2 cucchiai di maizena
brodo vegetale
prezzemolo tritato
salvia
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Pulite i piccioni privandoli della testa, delle ali e delle zampe; poi passateli sulla fiamma per rimuovere le penne dalla pelle. Divideteli a metà, aiutandovi con delle forbici, e togliete le interiora. A questo punto sciacquateli accuratamente sotto il getto dell'acqua e fate in modo che si asciughino. Conditeli con sale e pepe e fateli rosolare con un filo di olio e una noce di burro. Unite uno spicchio di aglio vestito e la salvia. Sfumate con il vino bianco rimanente, aggiungete un mestolo di brodo e fate cuocere, coperto, per una ventina di minuti. Circa 5 minuti prima di togliere dal fuoco, aggiungete la maizena, sciolta in poca acqua fredda, e fate addensare il sugo, che dovrà rimanere piuttosto lento.

2 Pulite e fate a spicchi i carciofi, cuoceteli con un filo di olio, uno spicchio di aglio e il prezzemolo tritato. Riempite con metà risotto ai fegatini uno stampo da zuccotto, facendolo ben aderire alle pareti.

3 Mescolate i carciofi con la carne di piccione e il suo sughetto e versateli sopra il riso, compattandolo. Coprite con il riso rimanente e fate cuocere in forno a 170 °C per una mezz'ora. Trascorso il tempo di cottura, lasciatelo intiepidire, portate in tavola e servite.

Consiglio dello Chef

Questo timballo prevede l'utilizzo del risotto ai fegatini (pag. 25) unito alla carne di piccione. Ne deriva un piatto creativo dedicato a tutti gli amanti della cacciagione.

BENVENUTO AUTUNNO

FORME ISPIRATE ALLA NATURA E COLORI CALDI CARATTERIZZANO QUESTI COMPLEMENTI, CHE CONIUGANO PRATICITÀ E DESIGN RICERCATO RICHIAMANDO L'ATMOSFERA AUTUNNALE.

Vetro resistente e legno, dalla tonalità calda, caratterizzano questo barattolo che, grazie alla chiusura ermetica, permette di conservare al meglio gli alimenti. Disponibile in 4 differenti misure. Di **Bugatti**

Realizzati in pregiato legno, l'alzata e il centrotavola della serie Dressed in Wood, disegnati da Marcel Wanders per **Alessi**, sono accomunati da un decoro a rilievo ottenuto tramite laser e rifinito a mano.

Sale&Pepe della linea Mr Cavolo di **Pagnossin**, per arricchire la vostra cucina con un complemento le cui linee ricordano la forma di una verza.

In ceramica, completamente realizzata a mano, questa bolo richiama la forma di una foglia. Di **Virginia Casa**.

Legno e acciaio inox trasformano il portarotolo di **Bugatti** da strumento indispensabile in cucina a vero e proprio complemento di arredo.

Proposta da **Dmail** per l'arrivo dell'autunno, questa pratica padella forata è l'ideale per la cottura delle castagne.

"Zucchilla", la casseruola a forma di zucca perfetta per preparare le vostre pietanze, regala un tocco di colore alla cucina. Di **Giannini**.

Divertente e colorato, il colapasta in plastica a forma di uva, coniuga il design sbarazzino con la praticità del piattino raccogli acqua. Di **Zak!Designs**.

Tipicamente autunnali i vegetali ritratti su "Veggies", questa bowl di **Decol** adatta a cucinare, servire e conservare; compatibile con il forno classico, il microonde, il frigorifero e il freezer.

Grazie a questa alzata verde della linea Mr. Cavolo di **Pagnossin**, la tavola si trasforma in un giardino autunnale in cui il cibo è accolto nelle foglie che ne esaltano gli aromi e i colori.

Il frassino sbiancato, che rimanda alla natura autunnale, è l'elemento costitutivo di questo orologio da parete, disponibile anche nella variante tabacco. Di **Bugatti**.

Desingn accattivante e materiale pratico caratterizzano questa scatola in melamina, che ricorda l'autunno grazie alla sua forma ispirata a una noce. Di **Zak!Designs**.

In una tonalità carbone, che si avvicina ai colori autunnali, questa cocotte di **Virginia Casa** è realizzata interamente in ceramica.

Funzionali e colorati, questi copribicchieri "Grape" in silicone permettono di proteggere le bevande zuccherate dagli insetti e mantenerle in temperatura più a lungo. Di **Lurch (distribuito da Kunzi)**.

Le ricette dalla A alla Z